

sale&pepe

SALEPEPE.IT

DICEMBRE 2025

€ 4,50



PANETTONE
CON MERINGA FLAMBE,
PANNA E LAMPONI

pag. 208

Natale è...

...impreziosire un panettone
con una farcia o una salsa speciale,
tirare la pasta per primi in brodo o
al forno e dare un tocco
chic a pesci e carni di festa.

E ancora ci sono i paté,
le insalate gourmet e i biscotti
più belli e dolci che mai

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, C.M.P. Milano Rosario - Anno 38 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese
€ 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca
€ 10,20 - Germania € 10,90 - Porto galle € 8,50



IN EDICOLA IL 26 NOVEMBRE 2025





Non è solo un piatto.
È un invito a fermarsi,
a lasciarsi sedurre dal gusto inconfondibile
del tartufo Urbani.

www.urbanitartufi.it

BOTTEGA

ITALIAN SPARKLING LIFE

PROSECCO DOC

BEVI RESPONSABILMENTE

www.bottegaspa.com

B
BOTTEGA
SpA

Da sinistra a destra:
corone di sfoglia
ripiene di ricotta con
porro e aneto (a pagina
90); panini al vapore
con tonno scottato e
salsa sriracha (a pagina
158) con Bellini al
lampone (a pagina 156);
cappone al crudo e
mele con patate e
cavolini (a pagina 126).



Sommario *dicembre*

9 Editoriale

La prima candelina

È quella che accende l'atmosfera,
insieme a piatti, profumi
e dettagli unici

10 Tema del mese

Corone: forme di luce, natura e cibo

Tradizioni del Nord e del Mediterraneo
ispirano magnifiche creazioni

22 Living

Pranzo di Natale

Una tavola curata, ricette tra memoria
e creatività nel racconto della festa

36 Ispirazioni

Insalate da gourmet

Mix di ortaggi, frutta, pesci, crostacei
e formaggi per scenografiche portate

47 Storie di cucina

Il geniale oro matto e i tortelli ripiegati

La fantasia di Casalmaggiore, patria di
bijoux e di un gioiello gastronomico

50 Tendenze

Paté

Di carne, di pesce o vegetale,
si spalma su tartine raffinate

64 Passioni

Tesori del mare

Crostacei e molluschi si abbinano a
ortaggi di stagione in proposte originali

82 Tradizione

Pasta in brodo, asciutta e al forno

Fatta in casa è un'opera d'arte
che si presta alle tre cotture

108 Scelti da Sale&Pepe

La regina della sfoglia

Alessandra Spisni e la sua scuola
per sfogline e sfoglioni

116 Bontà di stagione

Il segreto è nella farcia

Cappone, faraona e carni arrotolate
sono irresistibili con ricchi ripieni

128 Tendenze

Pesce con un tocco croccante

Le specie ittiche più pregiate
si rivestono di gusci speciali

148 Passioni

Cocktail e stuzzichini

Raffinati drink con le bollicine
sposano sfiziosi appetizer

180 Ispirazioni

Formaggio di festa

Nelle diverse tipologie, è ingrediente
principe di prelibatezze spettacolari

188 Enoteca

Spumanti pas dosé

La versione "pura" dei brut ne esprime
l'anima più autentica

196 La dolce vita

Più che un panettone

Coperture e ripieni danno un twist
al più classico dei dolci natalizi

218 Tappe del gusto

Mazzancolle

Arrivano dai fondali dell'Adriatico
questi nobili crostacei

226 Delizie di festa

Gingerbread

Dai biscotti di pan di zenzero nascono
autentiche meraviglie

240 Tecniche

Casoncelli lombardi

Le varianti della pasta ripiena
bergamasca e bresciana

244 Ricetta gourmet

Tortiera di baccalà

Un piatto di tradizione del Sud
che a Natale non può mancare

RUBRICHE

60 Utile e dilettevole

La tavola di Natale

Storie e oggetti di cucina

79 A proposito di vini

Calici eccellenti

Varietà, abbinamenti, cultura

146 Alta gradazione

Note di spirito

In purezza o nei cocktail

165 Mondo digital

Social Food

Suggerimenti dai nostri smartphone

166 Doni di buon gusto

Regali d'autore

Tra tavola e cucina

174 Buone letture

Protagonisti della cucina

Scelte per essere divorate

213 Il lato vegetale

Castagne

Ingredienti, scoperte e sapori

249 Made in Italy

Gallina padovana

Gustare le eccellenze

indice delle ricette

DICEMBRE 2025

Antipasti e torte salati

Baccalà con crema di zucca speziata	32
Blinis con uova di pesce e mostarda	189
Bruschette con crema di carciofini, gamberi e pomodori secchi	77
Calamari ripieni con guanciale e sedano rapa caramellato	72
Capesante al gratin con zabaione al Prosecco e zafferano	32
Chips di parmigiano con crema al limone e uova di salmone	158
Corona di baccalà in manto di carote	16
Corona di sfogliata ai formaggi	20
Crema di pisellini allo zenzero con code di gamberi e crumble di pistacchi	98
Crostini con mousse di foie gras, fichi secchi e salvia frita	158
Crostoni di polenta con stinco alpino alle erbe e arancia	239
Fagottini allo zola piccante	186
Pane rustico con fontina, erbe e frutta secca	186
Panini al vapore con tonno scottato	158
Panini con cotechino, crema di zucca e spinacini	75
Paté di baccalà e gamberi con arancia	56
Paté di ceci, cavolo riccio, cipollotti e carote	58
Paté di fegatini di pollo con burro nocciola	56
Paté di maiale con albicocche secche marinate	58
Paté di Roquefort al doppio Porto	56
Paté di sgombero affumicato	58
Piadine Senatore varietà Cappelli con maionese al rafano e pesce affumicato	96
Pizza ai funghi con carpaccio di zucca all'arancia e pesto di semi	99
Ravioli di pollo all'orientale	158
Sformato di zucca con prosciutto crudo, porcini e lenticchie verdi	103
Tempura di pesce alle spezie	193
Torta salata con Gorgonzola dolce	215
Tortini di broccoli e patate con crumble di nocciole e alici	74
Tramezzini al cavolo rosso e formaggio di mandorle	76
Treccia ai funghi e toma piemontese	186

Primi

Blisgòn	48
Capesante con purè e grano saraceno	72
Casoncelli bergamaschi	241
Casoncelli bresciani	242
Corone di sfoglia ripiene di ricotta	90
Crespelle ai carciofi, funghi e speck	32
Fagioli all'uccelletto con polpo	177
Fregola risottata con vongole alla 'nduja	67

Gnocchi del bosco con funghi misti	216
Insalata di grano perlato risottato con cardi cotti nel latte	105
Lasagne co ragù bianco, zucca e besciamella speziata	92
Maltagliati paglia e fieno con gamberi e carciofi	92
Mezzi rigatoni Senatore varietà Cappelli con mele e fonduta di pecorino	102
Nidi di tagliatelle al ragù infornate	92
Ravioli all'arista in brodo	90
Ravioli maremmani al sugo	178
Risotto allo spumante con limone e rosmarino	191
Sorpresine in brodo di faraona al tartufo nero	90
Tortelli rossi al salmone	113
Vellutata di zucca violina con radicchio	215
Zuppetta di mazzancolle e tagliatelline	224
Zuppetta di scampi e calamaretti	177

Secondi

Arrosto di pollo in crosta di speck, salvia e mandorle	163
Arrosto di tacchino con verdure	164
Astici con burro al tartufo e ravanelli canditi	70
Baccalà gratinato con crostacei	140
Camembert con uvetta, mandorle e mirtilli rossi	186
Cappone al crudo e mele con patate	126
Carré di vitello alle castagne	124
Carré di maiale alle prugne	126
Croziflette al Taleggio	186
Faraona alla mortadella e datteri con carote glassate	126
Gallina padovana bollita con farcia di radicchio	250
Mazzancolle in pastella al Prosecco	224
Mini rollé di pollo con pere e cipolle al Gorgonzola	162
Orata alle nocciole con salsa al finocchietto	136
Pagello ripieno ai funghi e zucca in crosta di fillo	138
Pescatrice in crosta affumicata con salsa alla vaniglia	138
Petto d'anatra alle clementine	34
Polpettone di carne e porcini	225
Polpo con crema di piselli e chimichurri al lime	68
Rollé di tacchino alla pasta di salame con purè di zucca	124
Rombo agli agrumi con crumble e chips di topinambur	136
Rotolo di manzo alla scarola con funghi e salsa olandese	124
Salmone poché con ostriche e carciofi in tempura	140

Scampi con crema di pastinache e salsa all'arancia	72
Stracotto di scottona	179
Tartare di manzo biologico irlandese con ostrica	127
Tortiera di baccalà	246

Contorni e insalate

Carpaccio di arance e barbabietole	34
Insalata di branzino, melagrana e spaghetti fritti	44
Insalata di cappone con scarola, sedano rapa e tartufo nero	44
Insalata di gamberoni in stile panzanella	43
Insalata di lenticchie, avocado e gravlax di merluzzo	43
Insalata porta fortuna	224
Insalata di radicchio tardivo, spinacini, pere al vino e mandorle	43
Involtini di cavolo gratinati con ripieno di borlotti, finferli, erbe e grana	100

Dessert

Albero di Natale	234
Angeli al gelato	234
Boschetto alla crema di cacao	199
Budino di cous cous al cioccolato con croccante	107
Corona di coroncine glassate	20
Corona di meringa e frutti rossi	20
Corona di rose alle spezie e cioccolato	16
Corona di pane brioscato	16
Crostata di ricotta alla vaniglia	186
Cupola con glassa e clementine	207
Etichette regalo	236
Glassa reale	234
Ghirlanda di stelle	236
Impasto base per il gingerbread	234
Numeri di biscotto	236
Panettone con meringa flambé, panna e lamponi	208
Panettone multistrato alla crema di ricotta e canditi	204
Panone bolognese	114
Semifreddo al torrone	34
Torta a strati con villaggio	236
Torta di farro ai canditi e uvetta con mousse di mascarpone	107
Torre alla spuma di nocciola	200
Tronco d'albero alla mousse di caffè	203

Bevande

Apple Sour	156
Bellini al lampone	156
Ciocolata bianca con casette	234
Pineapple Bubble	156
Pink Candy Royal	156

PASTIFICIO
BRAGAGNOLO
NATA PER PASSIONE





BERLUCCHI
FRANCIACORTA

CUVÉE IMPERIALE SPECIAL EDITION

LASCIATI INCANTARE



LA MAGIA DELLA FRANCIACORTA COME NON L'HAI MAI IMMAGINATA.

#BerlucchiFranciacorta
#ItalianSparklingNature
@berlucchiwine



editoriale

LA PRIMA CANDELINA

QUELLA CHE ACCENDE L'ATMOSFERA.
ASSIEME A PROFUMI, PIATTI
E DETTAGLI UNICI E SPECIALISSIMI

Livia Fagetti *direttrice*

STEFANIA GIORGI

D

ue immagini emergono a colori se sfoglio l'album virtuale dei miei Natali di bambina. La prima mi ritrae davanti all'albero - un vero profumatissimo ramo di abete - la sera della Vigilia, nella poesia della prima candelina accesa: vera anche quella, fedele a un'epoca più sobria, parca persino nelle precauzioni. Nella seconda sono ancora lì, sotto lo stesso albero, con una gonna scozzese ogni anno più corta, immersa nella luce vivida del 25 mattina ad aprire i pacchetti che - allora - portava Gesù Bambino. Una presenza lieve, che un giorno, senza rumore, ha lasciato spazio a Babbo Natale. Come tutte le magie dell'infanzia: cambiano senza avvisare. Ogni famiglia ha piccoli riti così, atti che sembrano niente e invece restano addosso.

Da allora, come nella mia, in tutte le case i Natali sono cambiati. Gli ambienti sono via via diventati più caldi e accoglienti, le gonne scozzesi hanno lasciato spazio prima a pantaloni in velluto a coste, poi ad altri simboli di nuove età e nuove versioni di noi. Gli alberi, artificiali, da riutilizzare un anno con l'altro, si sono accesi di lucine multicolori, le tavole si sono colorate di nuovi sapori e le vetrine colmate di profumi e sorprese. E poi è successo: senza quasi accorgercene, da bambini ci siamo trovati adulti e siamo diventati quelli che ospitano. Apriamo la nostra casa a nuovi Natali - diversi, imperfetti, intensi (il mio ve lo racconto a pagina 22) - da arricchire con nuovi piatti e nuove storie. E desideriamo che ogni festa parli un linguaggio diverso: fatto di sapori e attenzioni da reinventare. Per questo nascono i servizi del nostro numero di dicembre: per suggerire ricette, abbinamenti imprevisti, ma anche atmosfere, dettagli unici. Con l'augurio di ritrovare ogni volta lo spirito della prima candelina: quel momento semplicemente poetico, destinato a diventare indimenticabile. E se il cibo può aiutarvi a dargli forma - il profumo di arrosto che riempie la casa (a pagina 116), una tavola apparecchiata con cura (ve la raccontiamo a pagina 60), un dolce sorprendente preparato pensando a qualcuno (come gli angioletti di pan di zenzero di pagina 231) - allora questo numero è nato per voi. Buon Natale. Che sia speciale per ciascuno di noi.

SE MI VOLETE RACCONTARE I VOSTRI NATALI (CHE CUCINIATE O MENO),
SCRIVETEMI PER MAIL (LIVIA.FAGETTI@MENSEDIZIONI.IT) O SU INSTAGRAM (@LIVIAFAGETTI)



Decor e lucine
Peraga, candele
Nordic Nest, tessuti
Society Limonta.
Indirizzi a pagina
254

CORONE

forme di luce, natura e cibo

LE MAGNIFICHE GHIRLANDE DEL NORD EUROPA,
MA ANCHE GLI ANTICHI PANI DOLCI DELLA
NOSTRA CUCINA REGIONALE ISPIRANO CREAZIONI
BELLE E GOLOSE, SEMPLICI O RIPIENE, PERFETTE PER
OGNI PORTATA DA GUSTARE SOTTO L'ALBERO

a cura di Daniela Falsitta, testi di Luca Cesari,
foto di Francesca Moscheni, ricette di Alessandra Avallone, styling di Francesca Salvemini



Tra i simboli più amati del periodo natalizio vi sono le corone dell'Avvento. Nelle chiese e nelle case del Nord Europa è tradizione realizzare ghirlande di rami sempreverdi intrecciati tra cui vengono spesso inserite alcune candele: la loro fiamma renderà più suggestive l'attesa e la notte di Natale.

Da dove deriva questa usanza? In effetti le sue radici sono più d'una. Già in epoca precristiana le popolazioni nordiche accendevano luci e fuochi su corone di rami verdi nel periodo del solstizio d'inverno, come rito di speranza nel ritorno del sole e della primavera. I cristiani ripresero questi simboli di luce e vita, rileggendoli in chiave religiosa: la corona verde, simbolo di eternità, e le candele accese significavano per loro l'attesa della Luce che vince le tenebre, cioè la nascita di Cristo.

La prima corona dell'Avvento intesa come una sorta di calendario dicembrino, è invece piuttosto recente. Sembra sia stata ideata ad Amburgo agli inizi dell'Ottocento da un giovane pastore luterano, Johann Hinrich Wichern. Wichern dirigeva un orfanotrofio e, per aiutare i bambini a tenere il conto dei giorni prima di Natale, ebbe l'idea di una grande ruota di legno decorata con 24 candele: una per ogni giorno del dodicesimo mese, con candele più grandi per le domeniche. Questa "corona di luce" (Lichterkrans) si diffuse tra le famiglie protestanti di Amburgo, che iniziarono ad adottare versioni più piccole, riducendo il numero di candele a quattro, una per ognuna delle settimane di Avvento. Il rito è stato abbracciato da molte nazioni del Nord Europa, dove le corone dell'Avvento si sono spesso trasformate in piccole opere d'arte gastronomica. Nei Paesi slavi orientali, ad esempio, è usanza preparare per la Vigilia un pane intrecciato ad anello. La tradizione è documentata fin dal XIII secolo in Polonia, ma è presente anche in Ucraina, Bielorussia, Serbia e non solo. Spostandosi ancora più a nord, in Scandinavia, troviamo i celebri

pani di Santa Lucia: il 13 dicembre, in Svezia e Norvegia, si preparano infatti soffici panini allo zafferano e talvolta si utilizza lo stesso impasto per realizzare una treccia a forma di corona adornata di candeline. Non mancano, nelle usanze di alcuni Paesi, grandi ciambelle con decorazioni di glassa colorata a imitazione dei rami d'abete e piccole candele rosse. Nelle ricette più antiche la base era spesso di marzapane, ma oggi può essere di pan di Spagna, di pasta choux, di frolla o riprendere le classiche speziature del pan di zenzero. Esistono poi versioni in miniatura della classica corona, come i *vaniljekrans* danesi: biscotti di frolla al burro con il buco al centro che in origine venivano preparati solo per Natale.

E in Italia che succede?

Le tradizioni del Nord sono arrivate fino a noi, ma l'Italia può anche vantare una propria eredità. Già gli antichi Romani infatti usavano preparare il *buccellatum*, una sorta di galletta forata al centro, facile da trasportare e appendere, che faceva parte del rancio dei legionari. Durante le festività invernali, si trasformava in un pane dolce con miele, fichi o altri frutti. La consuetudine restò viva attraverso i secoli, tanto che nel Medioevo si trovano diverse tracce di dolci a forma di corona. In Toscana, ad esempio, era diffuso un pane dolce circolare con uvetta chiamato proprio buccellato, tipico di Lucca. In Sicilia, con lo stesso nome, si indica ancor oggi il dolce a forma di ciambella ripiena di frutta secca che occupa un posto d'onore sulle tavole durante le festività natalizie. In questo servizio Sale&Pepe suggerisce alcune interpretazioni attuali delle corone dell'Avvento: anche loro testimoniano la vitalità di un simbolo che continua a unire le famiglie attorno alla tavola. Un intreccio di elementi di spiritualità, cultura e gastronomia che percorrono l'intera Europa da almeno un millennio.

Luca Cesari,
giornalista esperto di ricette della tradizione

SFOGLIATA
AI FORMAGGI
pag. 20

Tagliere di Nordic
Nest e ciotolina di
Cup&Co. Indirizzi
a pagina 254



DI ROSE ALLE SPEZIE
E CIOCCOLATO

pag. 16

In questa foto:
piatto Cup&Co,
bicchierino Nordic
Nest e tovagliolo
Society Limonta.
Nella pagina a
sinistra: piatto in
vetro Etsy, tessuto
Asnagli Tessuti,
cordino e lucine
Peraga. Indirizzi
a pagina 254

DI BACCALÀ IN MANTO
DI CAROTE
pag. 16



INTERVISTA

Cerchi divini

ABBIAMO SENTITO L'ANTROPOLOGA HELGA SANITÀ SULL'ORIGINE STORICO-CULTURALE DELLE CORONE.

PERCHÉ NELLE DECORAZIONI NATALIZIE LA CORONA È TANTO RICORRENTE?

LA FORMA CIRCOLARE È SEGNO ELOQUENTE DEL TEMPO CICLICO CHE CARATTERIZZA IL MONDO CONTADINO, SIMBOLO DI UN SAPERE CAPACE DI LEGGERE LE STAGIONI NELLA DANZA DEGLI ASTRISSENZA BISOGNO DI LANCETTE E CALENDARI.

OLTRE ALLE GHIRLANDE DI RAMI, DI COSA PUÒ ESSERE FATTA?

SI RITROVA NEI PANI BENE AUGURANTI CHE AD OGNI LATITUDINE DEL MEDITERRANEO HANNO SEMPRE ACCOMPAGNATO I PASSAGGI PIÙ IMPORTANTI DELLA VITA: NASCITA, MATRIMONIO E MORTE. UN ESEMPIO SONO I PANI CERIMONIALI SARDI.

IL PANE È UN CIBO CARICO DI SIGNIFICATO.

È SOPRATTUTTO IL SIMBOLO DI CRISTO CHE, PROPRIO COME IL GRANO, NASCE, MUORE E RISORGE. LA FESTA DELL'AVVENTO NEL CRISTIANESIMO OCCIDENTALE È IL PERIODO CHE PRECEDE LA SUA VENUTA AL MONDO. DUNQUE, TUTTE LE CORONE COMMESTIBILI SONO PRESENZA DEL SACRO IN TERRA E, PERCHÉ NO, IN TAVOLA. L.C.

TEMA DEL MESE CORONE: FORME DI LUCE, NATURA E CIBO

DI ROSE ALLE SPEZIE E CIOCCOLATO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

450 g di farina 00 – 110 g di burro + quello per il piano di lavoro – 220 ml di latte – 1 uovo + 1 tuorlo – 100 g di zucchero – 12 g di lievito di birra fresco per la farcia 100 g di burro morbido – 80 g di zucchero – 1/2 cucchiaino di cannella – 2 prese di semi di vaniglia – 1/4 di cucchiaino di chiodo di garofano in polvere – 2 prese di noce moscata in polvere – 60 g di cioccolato fondente

1 Versate nell'impastatrice il latte tiepido, il burro morbido a pezzetti e mescolate per 2 minuti. Aggiungete il lievito mescolando ancora, quindi l'uovo intero, la farina e lo zucchero. Impastate per 10 minuti o finché l'impasto si staccherà dalle pareti. Trasferitelo in una ciotola ampia, copritelo con la pellicola e lasciatelo raddoppiare di volume (ci vorranno 2 ore circa).

2 Utilizzando una frusta, lavorate il burro della farcia con lo zucchero e le spezie. Tritate finemente il cioccolato. Stendete l'impasto sul piano infarinato in un rettangolo di 40x25 cm. Spalmatelo con la crema di burro e spezie e cospargetelo con il cioccolato tritato. Arrotolate strettamente formando un involto e tagliatelo in 8 rondelle.

3 Trasferite le rondelle in una teglia rotonda con i bordi bassi, sistemandole attorno a un bicchiere resistente al calore imburrito. Spennellatele con il tuorlo e lasciate lievitare ancora per 45 minuti. Cuocete in forno già caldo a 190° per 15 minuti circa.

DI BACCALÀ IN MANTO DI CAROTE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
200 CAL/PORZIONE

3 carote arancioni – 3 carote gialle – 3 carote rosse – 1 piccolo porro – 400 g di baccalà bagnato e pulito – 1 bicchierino di vino bianco secco – 2 uova – 150 ml di panna fresca – qualche rametto di aneto – 1 vasetto di uova di salmone – burro per lo stampo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate il porro eliminando radichette, guaine esterne e parte verde delle foglie, affettatelo e soffriggetelo in padella con 2 cucchiaini di olio, poi aggiungete il baccalà tagliato a pezzi, sfumate con il vino bianco e cuocete per 10 minuti; lasciate intiepidire.

Trasferite il baccalà nel mixer, unite le uova e riducetelo a crema, poi versate la panna e azionate ancora brevemente l'apparecchio.

2 Raschiate le carote, riducetele a lunghi nastri sottili con la mandolina e cuocetele per 10 minuti in acqua bollente salata includendo anche i piccoli scarti. Imburrate generosamente uno stampo ad anello da un litro e foderatelo con i nastri di carote alternando i colori e sovrapponendoli leggermente (tenete da parte qualche nastro per coprire).

3 Sminuzzate gli scarti di carote e uniteli alla mousse di baccalà con l'aneto tritato. Riempite l'anello con la mousse e copritelo con le strisce di carota tenute da parte. Cuocete a bagnomaria in forno già caldo a 180° per 35 minuti. Lasciate raffreddare e mettete in frigo per alcune ore. Sformate l'anello, guarnitelo con le uova di salmone e, se vi piace, alcune foglioline di acetosa rossa.

DI PANE BRIOSCIATO CON DOPPIO ANELLO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

520 g di farina 00 – 8 g di lievito di birra secco – 2 cucchiaini di zucchero – 1 uovo – 1 tuorlo – 80 ml di latte + un cucchiaino – 60 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mescolate la farina, il lievito, lo zucchero e 10 g di sale in una ciotola ampia. In una brocca mescolate 300 ml d'acqua e l'uovo intero e incorporatela al mix di farina. Fate fondere il burro in un pentolino, unite gli 80 ml di latte, mescolate e incorporate anche la miscela tiepida, mescolando con un cucchiaino fino a formare una massa irregolare. Ungetela con poco olio extravergine, coprite con la pellicola e fate lievitare per 2-3 ore oppure mettete in frigorifero per 12-18 ore.

2 Sgonfiate l'impasto lievitato, rigiratelo sul piano infarinato e dividetelo in 12 porzioni uguali. Formate 8 palline grandi, dividete quelle rimaste a metà e formate altre 8 palline piccole. Disponetele sopra una teglia coperta di carta forno formando 2 corone, una dentro l'altra e lasciando lo spazio necessario per far lievitare le palline. Coprite con la pellicola e lasciate riposare per 45 minuti circa. Spennellate la pasta con il tuorlo diluito con il cucchiaino di latte rimasto e cuocete in forno già caldo a 200° per 15-20 minuti.



Piatto Etsy, tessuti
Asnagli Tessuti
e bicchiere
Amarzo. Indirizzi
a pagina 254

DI PANE BRIOSCIATO
CON DOPPIO ANELLO



In questa foto:
piatto Cup&Co
e ciotolina di Rina
Menardi.
A sinistra, piatto
La Rinascente,
ramo e lucine
Peraga. Indirizzi
a pagina 254

DI MERINGA
E FRUTTI ROSSI
pag. 20



La ciambella dell'Epifania

IN SPAGNA E IN AMERICA LATINA È DIFFUSO UN DOLCE CHE RICORDA LE CORONE DELL'AVVENTO MA NON SI PREPARA PRIMA DI NATALE BENSÌ IN OCCASIONE DELL'EPIFANIA. IL SUO NOME È ROSCÓN DE REYES (CONOSCIUTO ANCHE COME TORTELL DE REIS, COCA DE REIS O CASCA DE REIS) E SI TRATTA DI UNA GRANDE CIAMBELLA DI PASTA BRIOCHE RIPIENA DI MARZAPANE COMPLETAMENTE DECORATA DI FRUTTA CANDITA E FRUTTA SECCA. COME PER TUTTE LE RICETTE TRADIZIONALI, QUESTO DOLCE CONOSCE MOLTE VARIANTI LOCALI E FAMILIARI, A PARTIRE DALLE FARCITURE DI PANNA, PANNA E TARTUFO DOLCE O CREMA DI YEMA QUEMADA, UN MORBIDO IMPASTO CON MANDORLE MACINATE E TUORLO D'UOVO. LA PARTICOLARITÀ È CHE AL SUO INTERNO SONO NASCOSTE DUE SORPRESE: UN PICCOLO RE MAGIO E UNA FAVA SECCA. CHI TROVA LA STATUINA SARÀ IL RE DELLA FESTA, MENTRE CHI TROVA LA FAVA DEVE PAGARE IL ROSCÓN, OVVERO IL DOLCE STESSO. QUESTA PREPARAZIONE RICOPRE UN POSTO IMPORTANTE NELLA TRADIZIONE CULINARIA DELLA CATALOGNA E OGGI SI PUÒ TROVARE NELLE PASTICCERIE DELLA REGIONE, NON SOLO IL 6 GENNAIO, MA QUASI TUTTE LE DOMENICHE. L.C.

DI CORONCINE GLASSATE

MEDIA
PER UNA CORONA
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
2700 CAL/CORONA

280 g di farina 00 – 1/2 cucchiaino di lievito per dolci – 160 g di burro morbido – 130 g di zucchero – 1 uovo – 1/2 cucchiaino di cannella – sale
per la ghiaccia 100 g di zucchero a velo – 1 albume – succo di limone – colorante alimentare verde

1 Mescolate la farina con 2 prese di sale, il lievito e la cannella. Montate il burro con lo zucchero per 2 minuti utilizzando il mixer o le fruste elettriche. Unite l'uovo e montate ancora per un minuto. Unite la miscela di farina, formate l'impasto (che dovrà risultare appiccicoso), avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo raffreddare in frigorifero per 4 ore.
2 Stendete l'impasto a uno spessore di 3 mm e ritagliate 18 coroncine piccole di tre misure diverse. Disponete le 6 più grandi su una teglia rivestita di carta da forno, formando un cerchio e facendole aderire l'una all'altra, poi cuocete a 180° per 10-12 minuti. In una seconda teglia fate cuocere le coroncine più piccole, sfornate e lasciate raffreddare.
3 Fate la ghiaccia. Mescolate lo zucchero a velo setacciato con l'albume leggermente sbattuto e qualche goccia di succo di limone. Con un pennello nappate con la ghiaccia la metà dei biscotti. Colorate la ghiaccia rimasta con poco colorante e glassate circa la metà dei biscotti rimasti (lasciandone qualcuno al naturale). Colorate più intensamente la glassa, inseritela in una piccola tasca da pasticciera con una bocchetta da guarnizione e decorate con strisce e pois un po' dei biscotti bianchi e al naturale. Quando saranno asciutti, montate la corona definitiva in un piatto da servizio, sistemando le coroncine piccole sull'anello di biscotti più grandi. Se preparate i biscotti in anticipo, conservateli in un contenitore ermetico per non farli inumidire.

DI MERINGA E FRUTTI ROSSI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
260 CAL/PORZIONE

4 albumi – 250 g di zucchero semolato – 1 cucchiaino di amido di mais – aceto bianco – 2,5 dl di panna fresca – 12 fragole – 1 vaschetta di lamponi – 1 vaschetta di ribes – menta

1 Montate gli albumi con le fruste elettriche finché saranno spumosi, continuate a montare

aggiungendo lo zucchero, un cucchiaino alla volta, e con gli ultimi cucchiaini incorporate anche l'amido di mais. Versate poche gocce d'aceto e montate ancora per 30 secondi.

2 Mettete la meringa in una tasca da pasticciera con una bocchetta grande liscia. Preparate due teglie rivestite di carta forno e disponetevi tante meringhette tonde, distanziate una dall'altra di almeno un cm. Con un cucchiaino svuotatele leggermente al centro e infornatele a 100° per 2 ore (potete prepararle fino a 3 giorni prima e conservarle in un contenitore ermetico).

3 Prima di servire montate la panna senza zucchero e distribuitela nelle cavità delle meringhette, guarnitele con la frutta, la menta e disponetele a corona sul piatto di portata.

SFOGLIATA AI FORMAGGI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 45 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

2 confezioni di pasta sfoglia rettangolare – 450 g di ricotta – 50 g di grana padano Dop grattugiato – 1 uovo + 2 tuorli – 300 g di polpa di zucca pulita – 350 g di Roquefort – una manciata di spinacini – rametti di timo fresco – qualche nocciola – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavorate la ricotta con l'uovo, il grana, sale e pepe. Tagliate a dadini la zucca, conditela con sale, un rametto di timo e un filo d'olio. Cuocetela in forno a 180° per 15 minuti, poi eliminate il timo, schiacciate la zucca e lasciate raffreddare la purea ottenuta; tagliate a dadini il Roquefort.

2 Srotolate la pasta sfoglia e affiancate il lato corto dei due rettangoli sovrapponendoli per 5 cm e lasciando sotto la carta. Lungo il lato maggiore del rettangolo ottenuto posizionate un cordone di ricotta e affiancatelo con un altro cordone più sottile di polpa di zucca. Disponete fra i due cordoni una fila di dadini di Roquefort e coprite con le foglie di spinacino. Arrotolate la pasta sopra il ripieno, facendolo aderire molto bene con un solo giro. Tagliate a frange il largo bordo di pasta avanzato e ripiegate i nastri sopra la parte farcita.

3 Richiudete a corona la preparazione sovrapponendo fra loro le due estremità e trasferitela sopra la teglia con la sua carta. Spennellate la superficie con un tuorlo diluito con un cucchiaino d'acqua e incidete alcune strisce con la punta del coltello in un motivo a foglie, quindi spennellate nuovamente con il tuorlo. Passate la corona in frigo per 20 minuti e poi cuocetela nella parte bassa nel forno già caldo a 200° per 30 minuti. Servite decorando con rametti di timo e nocciole tritate.

LA PIÙ NOBILE

DELLE SCELTE.



CESARINI SFORZA

PRANZO DINATALE

**UNA TAVOLA PENSATA
CON CURA, RICETTE
CHE UNISCONO MEMORIA
E CREATIVITÀ: È IL RACCONTO
DI UNA FESTA VISSUTA
IN UNA DELLE NOSTRE CASE**

di Livia Fagetti, a cura di Cristiana Cassé,
home economist Antonella Pavanello e Aura Basso,
foto di Michele Tabozzi, bere giusto di Sandro Sangiorgi



La fragranza delle crêpes in forno, l'aroma delle arance, il sentore appena salino delle capesante... la mattina di

Natale per me è una promessa di calore, sapori e incontri: un piccolo miracolo senza tempo, che ogni anno si rinnova, tenero e sorprendente. Sono passate le settimane frenetiche dei saluti festosi e degli acquisti, i pomeriggi nelle strade colme di lucine e di folle pigre. Sono finiti gli incroci di telefonate per rendere ragione di rituali familiari in continuo divenire e il nome e il numero dei commensali è finalmente definito. Il servizio di piatti è stato ampliato di qualche unità, la tovaglia lavata e stirata e il menu studiato con cura: ingredienti antichi in ricette nuove, per soddisfare i palati più tradizionali e stuzzicare le nuove generazioni. Qualcosa è stipato in freezer da giorni, altro cucinato nelle ultime ore e altro ancora è pronto in teglia per essere infornato.

E la tavola scalda la magia

Gli ospiti, che da noi sono un po' famiglia e un po' amici, arrivano in folate d'aria gelida, carichi di fiori e bottiglie. Alcune già pronte da stappare per un primo brindisi a scaldare corpi e anime e rinsaldare, in pochi sorsi, i legami sospesi tra i mesi e gli impegni quotidiani. L'arrivo dei nonni sancisce l'inizio ufficiale del pranzo. Qualcuno ancora si attarda attorno alla tavola a chiacchierare, ma sono le capesante, un mio personale feticcio natalizio, quelle che mi procuro sul mercato a orari antelucani la mattina della Vigilia, a richiamare i commensali nei ranghi. Dopo un primo - ma anche secondo e terzo - assaggio, la conversazione inizia a fluire tra memorie antiche e nuove storie, legami ancestrali e incontri recenti. Le stoviglie tintinnano e i calici brillano delle lucine sparse su albero, libreria e mobili, mentre arriva il baccalà, in un abbinamento imprevisto, con radicchio e zucca.

Il primo è sempre - ma sempre - al forno, tanto pratico quanto buono. Il piatto colmo di ventagli di crêpes farciti accende nuovi gesti, parole e risate, al punto che quasi, nel flusso della conversazione, non ci si accorge che è il momento di nuovi sapori. Dico quasi, perché a risvegliare i sensi c'è un'altra mia irrinunciabile passione: il contrasto dolce salato, quell'alchimia che viene, nel secondo, dall'incontro di petto d'anatra e clementine e di barbabietole e arance nel contorno. Anche se è solo con il dolce - un semifreddo al torrone - che la conversazione si placa. Fino al prossimo brindisi, sempre più caldo, sempre più vivo.

Le ore più dolci

La casa è disseminata di decori e di pacchetti. Anche se negli ultimi anni dalle nostre parti Babbo Natale passa meno. Secondo una convenzione familiare (che ogni tanto qualcuno tradisce) non ci sono doni per prime e seconde generazioni. Solo per i ragazzi una pesca a sorpresa, un Secret Santa a caduta verticale: in casa arrivano tanti regali quanti sono i Gen Z, che scelgono a turno il loro pacco. Alla fine scatta un piccolo mercato degli scambi: un pacchetto cambia mano, un sorriso si allarga, una risata accompagna la trattativa. Mentre qualcuno pretende nuovi calici da colmare, il giorno scivola lento verso il crepuscolo. Le luci scaldano i volti e ci si accomoda, satolli, sul divano. Improvviso ma non inaspettato, uno squillo di citofono porta in casa le cuginette. Nessun embargo sui doni per le più piccole, che si contendono i tanti pacchetti a loro destinati.

Il pomeriggio si conclude sbocconcellando panettone e altre golosità, seduti sul pavimento a giocare. Sulle note immortali dei Beatles, tra suggestivi fruscii di vinile. Intergenerazionali anche questi: proprio come il cibo, gli affetti e lo stare assieme. E il Natale, con le sue piccole ritualità, si è compiuto ancora una volta: un'emozione sospesa tra passato e presente, da tenere con sé fino al prossimo anno.

Livia Fagetti



Bere giusto

La consuetudine vuole che il vino usato per lo zabaione delle capesante lo accompagni sul piatto completo. Ecco un Valdobbiadene Prosecco Dosaggio Zero Ca' dei Zago, uno spumante metodo classico dal portamento asciutto.

Lo sviluppo gustativo è ammirevole, tanto da lavorare bene sia sul contenuto della conchiglia sia sulla crema di zucca con il baccalà: a funzionare è l'equilibrio interno alle ricette fra le parti speziate amaricanti e la dolcezza dei frutti.

Sebbene farcita dai carciofi, la crespella accoglie l'asciutta finezza di una Freisa del Monferrato Valpane, un rosso che poi si esalta con il petto d'anatra. Sul semifreddo assaggiamo un'acquavite di mela distillata e invecchiata in botte da Capovilla.



Tovaglioli MarinaC, Mazzo di fiori VV Indie Flower; tavolino, calici e cuscini di Maisons du Monde, alberelli da Viridea Garden Center, piattino e ciotola Asa Selection. Indirizzi a pagina 254

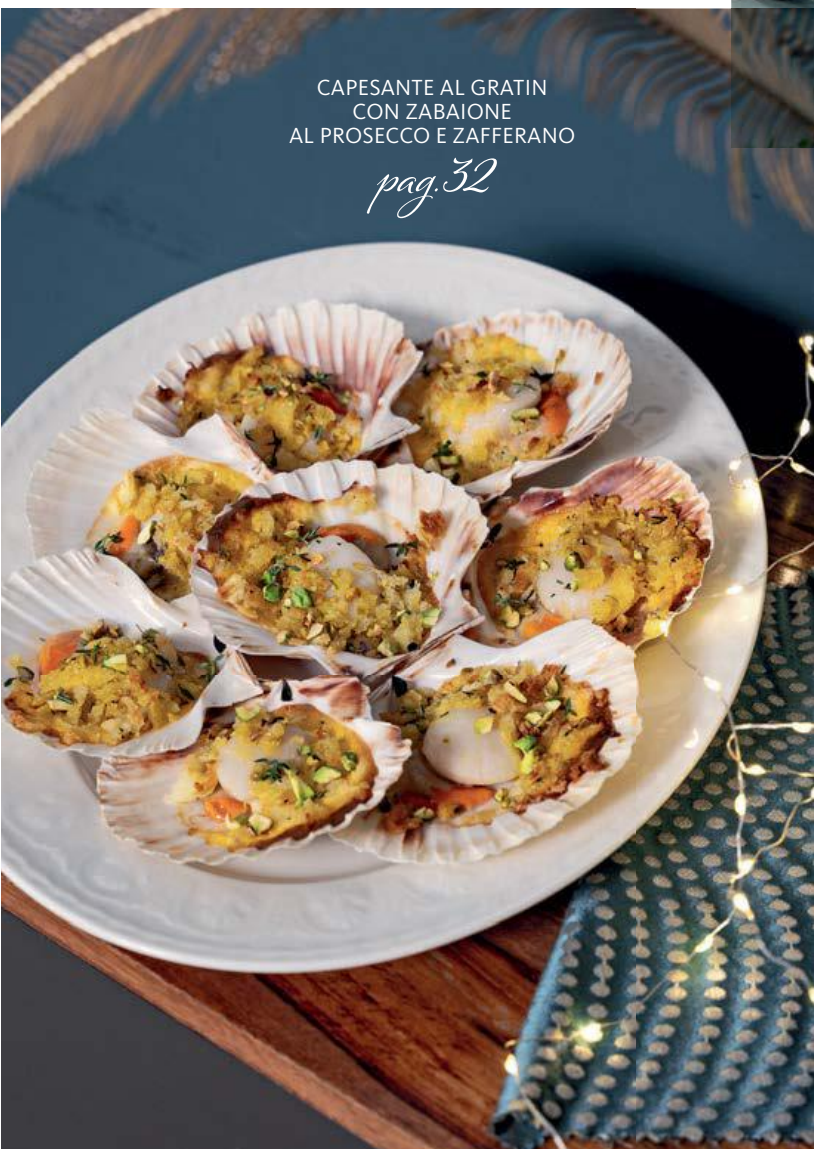
Un'ouverture alla grande

Il pranzo inizia con due entrée di pesce. Le capesante sono gratinate in forno con uno zabaione al Prosecco e zafferano e un mix di panko, granella di pistacchi e timo. I trancetti di baccal   vengono invece cotti al vapore e poi marinati in succo di arancia e limone con un poco di pepe rosa. Si servono con una crema di zucca agrumata e speziata (zenzero e coriandolo), foglie di radicchio, mirtilli e rondelle di arancia. Il primo piatto, golosissimo, prevede crespelle realizzate con una pastella ai porcini secchi frullati a polvere e una farcitura di besciamella classica, carciofi e porcini trifolati e straccetti di speck tostati in padella.



CAPESANTE AL GRATIN
CON ZABAIONE
AL PROSECCO E ZAFFERANO

pag. 32



BACCAL   CON CREMA
DI ZUCCA SPEZIATA

pag. 32





Piatto da portata
Wedgwood distr.
da Maino Carlo,
cucchiaino Pinti.
Nella pagina accanto:
foto in alto, piattino Easy Life,
piatto piano Weissesstal,
piatto da portata Wedgwood,
tumbler Maisons du Monde,
calici Bitossi Home;
foto capesante, vassoio
Villeroy&Boch, rami di foglia
dorata Maisons du Monde,
tessuto Romo; foto baccalà,
piatto Weissesstal.
Indirizzi a pagina 254

CRESPELLE AI CARCIOFI,
FUNGHI E SPECK

pag. 32



PETTO D'ANATRA
ALLE CLEMENTINE

pag. 34

Piatto Weissesstal.
Nella pagina
accanto, calici
Bitossi Home,
palline e vaso
in vetro verde
da Viridea Garden
Center; foto
carpaccio, piatto
ovale Weissesstal.
Indirizzi
a pagina 254



CARPACCIO DI ARANCE
E BARBABIETOLE

pag. 34

Profumo di agrumi

Il secondo piatto è magistralmente interpretato da un lussuoso petto d'anatra con spicchi di clementine in salsa al miele, aceto, succo di clementine, cardamomo e rosmarino. Il contorno vede invece le umili barbabietole farsi eleganti in un carpaccio con rondelle di arancia condito con una citronnette e completato da rucola, feta sbricolata e noci spezzettate. Un'idea di anima spiccatamente invernale che, grazie al tocco proteico del formaggio (la cui dose può essere aumentata a piacere), si trasforma facilmente in un secondo leggero e di anima veg.





SEMIFREDDO AL TORRONE
CON SALSA AL CIOCCOLATO

pag. 34

Che entrino i dessert

L'atteso momento del dolce sorprende con un semifreddo irresistibile a base di uova montate allo sciroppo, panna, granella di torrone, pinoli tostiti e pistacchi tritati. Riposa in freezer per 6 ore e si serve a fette con salsa al cioccolato, frutti di bosco e foglie di menta. Il capitolo dessert può poi proseguire (soprattutto se lo stare insieme sconfina nel pomeriggio) con il tradizionale panettone o altre prelibatezze di festa, dalle sculture di cioccolato pralinate alla sofficissima offella (divino "incrocio" tra panettone e pandoro).



Albero di cioccolato
pralinato Charlotte
Dusart, offella
Pasticceria
Scarpato.
Nella pagina
accanto: foto
semifreddo, piatto
in gres verde
Maisons du Monde,
piattino dolce
Villeroy&Boch,
forchetta Pinti,
tessuto C&C
Milano, decori
da Viridea Garden
Center; foto
bambine, cuscino
in velluto e plaid
Maisons du Monde.
Indirizzi
a pagina 254



MENU

Capesante al gratin con zabaione al Prosecco e zafferano

PREPARATE
LE COMPONENTI
DEL PIATTO IN ANTICIPO
E INFORNATE
ALL'ULTIMO.

Baccalà con crema di zucca speziata

CUCINATE LE VARIE PARTI
DELLA PREPARAZIONE IN
ANTICIPO E IMPIATTATELE
AL MOMENTO DI SERVIRE.

Crespelle ai carciofi, funghi e speck

PREPARATE CRESPELLE,
BESCIAMELLA E RIPIENO
AL MATTINO. FARCITE
E INFORNATE
MENTRE GUSTATE
GLI ANTIPASTI.

Petti d'anatra alle clementine

FATE LA SALSA PRIMA
DI MANGIARE E
COMPLETATE LA RICETTA
AL MOMENTO.

Carpaccio di arance e barbabietole

POTETE PREPARARLO
IN ANTICIPO
CONSERVANDOLO
IN FRIGO
E AGGIUNGENDO
LA RUCOLA
ALL'ULTIMO.

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato

FATE IL SEMIFREDDO
E LA SALSA IL GIORNO
PRIMA. CONSERVATE
IL PRIMO IN FREEZER
E TOGLIELO MEZZ'ORA
PRIMA DI SERVIRE.
TENETE LA SALSA
IN FRIGO
E RISCALDATELA
ALL'ULTIMO
A BAGNOMARIA
O NEL MICROONDE.

CAPELANTE AL GRATIN CON ZABAIONE AL PROSECCO E ZAFFERANO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

8 capesante già aperte con una valva
– **10 cucchiaini di panko** – **1 cucchiaio**
di foglioline di timo – **40 g di granella**
di pistacchi – **olio extravergine d'oliva**
– **sale** – **pepe**
per lo zabaione 3 tuorli – **1 bicchiere**
di Prosecco – **1 bustina di zafferano**
– **sale** – **pepe**

1 Staccate le capesante dalla valva con un coltellino, lavatele, tamponatele per asciugarle e mettetele di nuovo nella conchiglia; conservate in frigo.

2 Preparate lo zabaione. Disponete i tuorli in una ciotola di acciaio, conditeli con sale e pepe e montateli con le fruste elettriche. Ponete la ciotola su un bagnomaria e, continuando a montare, unite il Prosecco a filo. Aggiungete lo zafferano e, quando lo zabaione sarà spumoso, toglietelo dal fuoco e mescolate lentamente finché si sarà raffreddato.

3 Mescolate il panko con la granella di pistacchi, 3 cucchiaini di olio, sale, pepe e le foglioline di timo. Allineate le capesante in una teglia foderata con carta da forno e copritele prima con lo zabaione e poi con il mix di panko. Infornatele a 180° per 10 minuti, poi passate alla funzione grill fino a doratura e servite.

BACCALÀ CON CREMA DI ZUCCA SPEZIATA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

16 trancetti di baccalà ammollato
– **1 arancia** – **1 limone** – **olio extravergine**
d'oliva – **sale** – **pepe**
per la crema 200 g di polpa di zucca
– **1 arancia non trattata** – **1/2 cucchiaino**
di zenzero fresco grattugiato
– **1/2 cucchiaino di coriandolo in polvere**
– **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**
per guarnire 2 arance non trattate
– **1 cespo di radicchio tardivo** – **125 g**
di mirtilli – **3 rametti di timo** – **pepe**

1 In una ciotola emulsionate il succo dell'arancia e del limone, 1 dl di olio, sale e pepe. Cuocete i trancetti di baccalà al vapore per 2-3 minuti e immergeteli nell'emulsione; lasciateli marinare girandoli ogni di tanto.

2 Preparate la crema. Infornate la polpa di zucca ridotta a cubotti a 180° per 20 minuti. Lavate l'arancia e ricavate la scorza grattugiata e il succo. Frullateli con la zucca, lo zenzero, il coriandolo, 1/2 dl di olio, sale e pepe. Diluite con poca acqua a filo per ottenere la consistenza di una maionese.

3 Preparate la guarnizione. Lavate le arance, tagliatele in 16 rondelle, disponetele su una placca foderata con carta da forno e infornatele a 200° per 20 minuti. Lavate e asciugate mirtilli e radicchio. Distribuite la crema di zucca nei piatti, adagiatevi sopra i trancetti di baccalà sgocciolati e guarnite con il radicchio, i mirtilli, le fette di arancia tostate e poco timo a ciuffetti; pepate.

CRESPILLE AI CARCIOFI, FUNGHI E SPECK

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORE E 30 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

per le crespelle 650 ml di latte – **260 g**
di farina 00 – **4 uova** – **20 g di funghi**
porcini secchi – **100 g di burro**
per ungere i recipienti

per la besciamella 1,5 litri di latte
– **100 g di farina 00** – **100 g di burro**
– **noce moscata** – **sale** – **pepe**

per la farcitura 10 carciofi – **400 g**
di porcini surgelati a fette – **160 g**
di speck a fettine – **80 g di parmigiano**
reggiano Dop grattugiato – **1 limone**
– **2 grossi scalogni** – **3 cucchiaini**
di prezzemolo tritato – **2 spicchi**
d'aglio – **2 dl di brodo vegetale** – **olio**
extravergine d'oliva – **sale** – **pepe**

1 Preparate le crespelle. Frullate i funghi per ridurli in polvere. Con una frusta miscelatevi in una ciotola con il latte, la farina e le uova; coprite con pellicola e mettete la pastella in frigo per almeno 4 ore. Ungete una padella antiaderente di 18 cm di diametro con un po' di burro, scaldatela e versatevi un mestolino di pastella ruotando la padella per ricoprirla

completamente. Cuocete la crespella 1 minuto per lato e fatela scivolare su un piatto. Preparate così altre 15 crespelle imburrando ogni volta la padella.

2 Preparate la besciamella. Fate sciogliere il burro in una pentola a fuoco medio-basso, unite la farina e tostatela per 1 minuto mescolando con una frusta. Aggiungete 1 litro di latte e fate addensare sempre mescolando; insaporite con sale, pepe e noce moscata. Versate in una ciotola e coprite con pellicola a contatto.

3 Preparate la farcitura. Sbucciate gli scalogni e tritateli grossolanamente. Tagliate le punte e i gambi dei carciofi, sfogliateli per ottenere i cuori, privateli del fieno interno e tagliateli a spicchi.

Tuffateli via via in acqua acidulata con il succo del limone. Scaldare un po' d'olio in una padella antiaderente e rosolatevi gli scalogni, gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato. Unite i carciofi ben scolati e saltateli a fuoco vivo per 3 minuti, bagnateli con il brodo e cuocete a recipiente coperto per 6 minuti. Unite i porcini ancora congelati, salate, pepate e proseguite la cottura per altri 12 minuti a fiamma medio-alta finché tutto il liquido sarà assorbito. Spolverizzate con 1 cucchiaino di prezzemolo e regolate di sale, poi eliminate l'aglio. Spezzetate lo speck, rosolatelo con poco olio in padella per 2 minuti e unitelo alle verdure.

4 Imburrate una o più pirofile. Farcite ogni crespella con un velo di besciamella (non usatela tutta), distribuite sopra il composto alle verdure e speck, piegatele a metà o in quattro e sistematele nella pirofila. Diluite la besciamella rimasta con il latte restante caldo (anche non tutto) per ottenere una salsa molto fluida e versatela sulle crespelle. Spolverizzate con il parmigiano e infornate per 20 minuti a 180°, poi passate alla funzione grill brevemente, fino a doratura. Completate con il prezzemolo rimasto.

Prezioso a tavola



oleariadelchianti.com



PETTO D'ANATRA ALLE CLEMENTINE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

2 petti d'anatra di 600 g (o 3 di 400 g)
– 500 ml di succo di clementine
– 8 clementine – 4 cucchiaini di miele
di acacia – 120 ml di aceto – 4 rametti
di rosmarino – 4 bacche di cardamomo
– sale – pepe – chicchi di melagrana
per guarnire

1 Sbucciate le clementine e separate gli spicchi pulendoli bene. Incidete a grata la pelle dei petti d'anatra senza intaccare la polpa.

2 Versate il miele e l'aceto e fateli caramellare leggermente. Unite il succo di clementine, portate a ebollizione e cuocete brevemente per far addensare un poco la salsa. Aggiungete gli spicchi delle clementine, il cardamomo pestato e 2 rametti di rosmarino, mescolate bene, fate insaporire per qualche istante e togliete dal fuoco.

3 Scaldate una padella antiaderente dal fondo spesso, appoggiatevi i petti d'anatra dal lato della pelle e cuoceteli a fuoco medio-alto per 8 minuti. Scolate il grasso che avranno rilasciato e cuoceteli dall'altro lato per 4-5 minuti. Salate, pepate, unite gli spicchi e lo sciroppo di clementine e fate insaporire per 1 minuto girando i petti d'anatra nel condimento; spegnete il fuoco. Togliete i petti dalla padella sgocciolandoli, trasferiteli su un tagliere e copriteli con un foglio di alluminio.

4 Mettete di nuovo la padella sul fuoco per aggiustare la salsa di sale e regolarne la consistenza (dovrà risultare sciropposa). Tagliate i petti d'anatra a fette spesse e serviteli con il loro sughetto e gli spicchi di clementine guarnendo con il rosmarino rimasto a ciuffetti e chicchi di melagrana.

CARPACCIO DI ARANCE E BARBABIETOLE

FACILISSIMA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA
120 CAL/PORZIONE

2 barbabietole cotte al vapore
– 4 arance – 200 g di feta – 50 g di gherigli di noci – 1 manciata di rucola – olio extravergine d'oliva
– sale – pepe

1 Sbucciate le barbabietole e tagliatele a fettine molto sottili. Pelate al vivo le arance e tagliate anch'esse a rondelle sottili in un piatto fondo, in modo da conservare il succo che fuoriesce. Emulsionatelo in una ciotola con un po' di olio, sale e pepe.

2 Sistemate le fette di arancia e barbabietola su uno o più piatti da portata alternandole e conditele con la citronnette all'arancia preparata.

3 Guarnite il carpaccio con la rucola, la feta sbriciolata grossolanamente e le noci spezzettate; pepate.

SEMIFREDDO AL TORRONE CON SALSA AL CIOCCOLATO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

200 ml di panna fresca – 90 g di zucchero semolato extrafino
– 100 g di torrone duro alle mandorle
– 30 g di granella di pistacchi
– 3 tuorli – 20 g di pinoli – 1 bustina di vaniglia – frutti di bosco a piacere, granella di pistacchi e foglie di menta per guarnire
per la salsa 200 g di cioccolato fondente – 4 cucchiaini di panna fresca

1 Tostate i pinoli in una padellina e poi tritateli. Frullate il torrone a pezzetti per ottenere una granella grossolana. In una casseruola fate sciogliere lo zucchero con 80 ml di acqua a fuoco medio basso portando lo sciroppo a leggero bollore. Montate i tuorli e la vaniglia

con le fruste elettriche e poi aggiungete a filo lo sciroppo caldo continuando a montare fino a completo raffreddamento: dovrete ottenere un composto chiaro e spumoso.

2 Aggiungete al composto di tuorli le granelle di torrone, pinoli e pistacchi e mescolate con una spatola con delicati movimenti dal basso verso l'alto. Montate la panna e incorporatela allo stesso modo. Foderate con pellicola uno stampo da plumcake di 11x23 cm e versatevi il composto. Livellatelo con una spatola, copritelo con pellicola e mettetelo in freezer per almeno 6 ore (meglio per una notte).

3 Preparate la salsa. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato a pezzetti con 80 ml di acqua e la panna mescolando bene. Quando la salsa sarà omogenea, toglitela dal fuoco e lasciatela intiepidire.

4 Sformate il semifreddo aiutandovi con la pellicola, trasferitelo su un piatto da portata e guarnitelo con frutti di bosco, granella di pistacchi e foglie di menta. Servitelo a fette con accanto un po' di salsa al cioccolato.

Alle pagine 22 e 23: albero di Natale con lucine e decori da Viridea Garden Center; sulla tavola piatti Weissesal (collezione Plus Gold Line), tumbler Maisons du Monde (collezione Diamant), calici Bitossi Home, posate Pinti (collezione Audry Mystique), tovaglioli MarinaC. Indirizzi a pagina 254





MOLTO PIÙ CHE UN CONDIMENTO

Il sale è gourmet

**I PREGIATI CRISTALLI A PIRAMIDE FIRMATI MALDON
STIMOLANO LA CREATIVITÀ IN CUCINA E DELIZIANO IL PALATO**

Se una presa di sale è in grado di cambiare un piatto, un pizzico di cristalli di sale Maldon sa rendere ogni ricetta gourmet: gli iconici cristalli a piramide, così simili a piccole gemme, deliziano il palato con una nota di gusto pulita e fresca, grazie alla salinità precisa e delicata e al sorprendente tocco crunch.

Fonte di ispirazione in cucina, il sale marino Maldon stimola la creatività ai fornelli, suggerisce nuovi impiattamenti e rende straordinario anche l'ingrediente più semplice. Una bistecca alla griglia, una jacket potato, un fritto, un filetto di salmone diventano subito più gustosi e invitanti. I dessert sorprendono nell'abbinamento con il cioccolato, il caramello, i frutti rossi.

Una storia lunga oltre un secolo

Grazie a questa versatilità, oggi Maldon è sinonimo di eccellenza gastronomica in tutto il mondo. Il pregiato sale marino inglese ha alle spalle ben 140 anni di storia e 4 generazioni della famiglia Osborne, che da oltre un secolo custodisce e tramanda l'antica arte della raccolta manuale dei cristalli. Un lavoro impegnativo, svolto con cura e passione per garantire qualità e autenticità a ogni singolo granello di sale.

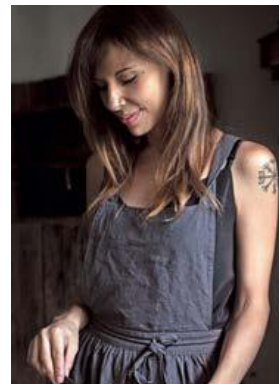
Distribuito in Italia grazie alla collaborazione con Montosco, Maldon porta innovazione ed eccellenza nel mondo del sale, dei condimenti e delle spezie e guarda al futuro con nuove varianti, per venire incontro alle tendenze più contemporanee. Così, accanto al classico sale marino, completano la gamma l'affumicato, preferito da chi ama la brace, il fuoco e il profumo di legna, e gli aromatizzati al peperoncino e all'aglio che regalano twist inaspettati a tanti piatti della cucina mediterranea e di quella etnica.

idee sorprendenti



SEGUITECI
SU @SALEPEPE_IT
PER I REEL REALIZZATI
DALLA NOSTRA CREATOR

Antonella Pagliaroli
è @frames_of_sugar, la creator
che trasforma gli ingredienti
in emozioni con grande
attenzione alle immagini:
raccontare storie golose passa
anche da uno sguardo curato. A lei
abbiamo chiesto
di interpretare i cristalli di sale
Maldon in tre strepitose ricette.



ISPIRAZIONI

SCENOGRAFICHE
E ORIGINALI
IMPREZIOSISCONO
IL MENU DELLE
FESTE CON MIX
COLORATI:
ORTAGGI, FRUTTA,
PESCI, CROSTACEI
E FORMAGGI BEN
ASSEMBLATI PER
PIATTI GOLOSI
E LEGGERI

a cura di Silvia Bombelli,
ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro,
styling di Ambra Poli



INSALATE *da gourmet*



DI GAMBERONI
IN STILE PANZANELLA

pag. 43

Tessuto in lino
grezzo grigio tinto
a mano Hue Table
Stories, forchetta
in acciaio satinato
con motivo
Pintinox. Indirizzi
a pagina 254

DI LENTICCHIE, AVOCADO
E GRAVLAX DI MERLUZZO

pag. 43



DI RADICCHIO TARDIVO,
SPINACINI, PERE AL VINO
E MANDORLE

pag. 43

Piatto piano in
ceramica smaltata
grigia L'Arte nel
Pozzo, bricchetto
in ceramica
smaltata verde
Francesca Reitano
Ceramica. Indirizzi
a pagina 254

DI CAPPONE
CON SCAROLA,
SEDANO RAPA
E TARTUFO NERO

pag. 44



Tessuto in lino
grezzo grigio tinto
a mano con
serigrafia di Hue
Table Stories,
bricchetto in
ceramica smaltata
grigia di Francesca
Reitano Ceramica.
Indirizzi
a pagina 254

DI BRANZINO, MELAGRANA
E SPAGHETTINI FRITTI

pag. 44



Tessuto in lino
grezzo grigio tinto
a mano Hue Table
Stories, forchetta
e coltello in acciaio
satinato con motivo
Pintinox. Indirizzi
a pagina 254

BRANDANI®
ITALIAN STYLE

Coccole collection



servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it

DI GAMBERONI IN STILE PANZANELLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

200 g di pane toscano leggermente raffermo – 12 code di gamberone – 3 dl di vino bianco – 120 g di insalate miste – 4 arance – 1 cipolla rossa – 1 cucchiaino di sciroppo d'acero – germogli di acetosella – 4 cucchiaini di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – pepe nero – sale

1 Tagliate a metà e spremete due arance, filtrate il succo, trasferitelo in un pentolino e cuocetelo su fiamma vivace finché si sarà ridotto della metà. Lasciatelo intiepidire e unite lo sciroppo d'acero, 4 cucchiaini di olio, un cucchiaino di aceto di mele, una macinata di pepe e poco sale.

2 Tagliate il pane a tocchetti, conditelo con 4 cucchiaini di olio, tostateli in forno caldo a 180° per 10 minuti e lasciateli raffreddare. Eliminate il filetto nero dalle code di gamberone, versate il vino in una casseruola, aggiungete 3 dl di acqua, portate a bollore. Unite una presa di sale e cuocetevi le code di gamberone per 1 minuto. Scolatele, lasciatele raffreddare e sgusciatele.

3 Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine sottili e conditela con l'aceto rimasto. Suddividetene nei piatti le insalatine e il pane, unite le arance rimaste pelate al vivo e ridotte a spicchi, la cipolla scolata e asciugata con carta da cucina, i germogli di acetosella e le code di gamberone. Conditole con la vinaigrette all'arancia e servite.

DI LENTICCHIE, AVOCADO E GRAVLAX DI MERLUZZO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

500 g di filetto di merluzzo abbattuto – 100 g di zucchero – 2 lime non trattati – 200 g di lenticchie Beluga – 1 avocado – 1 foglia di alloro – 1 spicchio d'aglio – 1 cucchiaino di olio di sesamo – 1 cucchiaino di miele di acacia – 1 cucchiaino di aceto di vino bianco – 1 cucchiaino di capperi sott'olio – 1 cuore di sedano bianco – germogli di crescione – olio di semi di girasole – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciacquate e asciugate il filetto di merluzzo con carta da cucina. Mescolate 100 g di sale con lo zucchero e la scorza dei lime tagliata a julienne, versate la metà del composto in una pirofila e disponetevi sopra il pesce. Coprite con il composto rimasto, sigillate con pellicola e fate marinare in frigorifero per 12 ore.

2 Sciacquate le lenticchie sotto l'acqua corrente, trasferitele in una casseruola, unite l'alloro, l'aglio e acqua fredda fino a coprire di un dito le lenticchie. Portate a bollore. Abbassate la fiamma, cuocete per 20 minuti, regolate di sale e fatele raffreddare. Scolate le lenticchie, eliminate l'aglio e l'alloro e conditele con l'olio di sesamo emulsionato con 3 cucchiaini di olio di girasole, il miele, l'aceto e una presa di sale.

3 Tagliate l'avocado a metà, sbucciatelo, eliminate il nocciolo e tagliatelo a tocchetti. Bagnateli con il succo di un lime, uniteli alle lenticchie e aggiungete il sedano mondato tagliato a dadini.

4 Sciacquate accuratamente il filetto di merluzzo per eliminare la salamoia, asciugatelo, tagliatelo a fettine sottili e disponetelo nei piatti. Conditelo con un filo di olio di oliva, distribuite al centro l'insalata di lenticchie, aggiungete i capperini e cospargete con i germogli.

DI RADICCHIO TARDIVO, SPINACINI, PERE AL VINO E MANDORLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

3 pere Williams – 1 bottiglia di vino rosso – 1 stecca di cannella – 100 g di zucchero – 100 g di spinacini – 1 cespo di radicchio tardivo – 40 g di mandorle tostate e non spellate – 150 g di Gorgonzola piccante – 1 cucchiaino di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate le pere, tagliatele a metà ed eliminate il torsolo con uno scavino rotondo. Versate il vino in una casseruola, aggiungete la cannella e lo zucchero. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma, aggiungete le pere e cuocetele su fiamma bassa per 30 minuti. Poi, lasciatele raffreddare nel vino cotto.

2 Lavate e asciugate gli spinacini e il radicchio, separate le foglie di quest'ultimo e suddividetene entrambi nei piatti.

Unite le mandorle spezzettate e le pere scolate tagliate a spicchi. Aggiungete il Gorgonzola ridotto a tocchetti. **3** Con una forchetta emulsionate in una ciotolina l'aceto di mele con 4 cucchiaini di olio e una presa di sale. Conditole l'insalata e servite.



**TANTE ALTRE
IDEE IN PIÙ**
Inquadrate il QR Code per scoprire su salepepe.it tante altre ricche insalate di festa con pesce, carne, formaggio e frutta.



DI CAPPONE CON SCAROLA, SEDANO RAPA E TARTUFO NERO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREP. 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 45 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

1 cappone pulito da 2 kg con il suo fegato
– 2 carote – 1 cipolla bionda – 1 porro
– 1 foglia di alloro – 3 rametti di timo
– 500 g di sedano rapa – 1 baccello di vaniglia – tartufo nero (30 g) – 0,5 dl di vino passito – 1 cespo di scarola – 1 dl di vino bianco – 2 dl di brodo vegetale
– 5 g di amido di mais – 50 g di burro
– pepe nero – sale grosso

1 Mondate e lavate le carote, la cipolla, il porro, metteteli in una pentola capiente con abbondante acqua, l'alloro e il timo legati con spago da cucina. Portate a bollore, aggiungete una presa di sale grosso, abbassate la fiamma, unite il cappone e cuocetelo su fiamma bassa per 2 ore. Lasciatelo riposare 30 minuti nel suo brodo e scolatelo.

2 Pelate il sedano rapa, lavatelo, tagliatelo a dadini e cuocetelo per 10 minuti in una padella con 20 g di burro, il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza e il brodo vegetale. Fate evaporare il liquido rimasto, eliminate la vaniglia e proseguite la cottura fino a quando il sedano rapa inizia a colorarsi.

3 Pulite il fegato del cappone, tagliatelo a tocchetti e cuoceteli in un padellino con il burro rimasto spumeggiante per 2-3 minuti. Versate il vino passito, lasciatelo evaporare, levate il fegato dal fondo di cottura e tenetelo in caldo. Pulite il tartufo con uno spazzolino, tritatene finemente una metà e rosolatela nel fondo di cottura del fegatino. Sfumate con il vino bianco, unite il brodo e cuocete la salsa su fiamma bassa per 15 minuti. Aggiungete l'amido di mais diluito con 1 cucchiaio di acqua fredda e cuocete finché la salsa si addensa.

4 Suddividete nei piatti la scarola lavata e spezzettata, aggiungete il cappone a tocchetti, il sedano rapa, una macinata di pepe e completate con il fegatino e il tartufo rimasto tagliato a fettine sottili.

DI BRANZINO, MELAGRANA E SPAGHETTINI FRITTI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

2 filetti di branzino per uso a crudo senza pelle (250 g l'uno) – 2 pompelmi rosa
– 1 melagrana – 20 g di spaghetti di riso – 10 g di aneto – 100 g di insalatine miste – 1 finocchio – pepe verde – olio di semi diarachidi – olio extravergine d'oliva – sale

1 Aprite la melagrana, prelevate i chicchi raccogliendo il succo rilasciato in una ciotolina e tenetelo da parte. Mondate il finocchio, tagliatelo a fettine sottilissime con una mandolina e mettetelo in una ciotola con acqua e ghiaccio finché si arricciano. Tagliate la polpa di branzino a cubetti, trasferiteli in una ciotola, aggiungete il succo di mezzo pompelmo, l'aneto tritato, una presa di sale e 2 cucchiaini di olio extravergine. Lasciateli marinare in frigo per 30 minuti.

2 Pelate al vivo i pompelmi rimasti, prelevate la polpa tra le membrane e riducetela a dadini. Immergete gli spaghetti di riso in acqua calda per 5 minuti, scolateli, asciugateli su un canovaccio da cucina pulito e tagliateli a pezzetti.

Scaldate 2 dita di olio di semi diarachidi in una padella dai bordi alti, unite gli spaghetti e friggeteli per 2 minuti finché diventano croccanti. Scolateli su carta da cucina.

3 Suddividete le insalatine nei piatti, sgocciolate il branzino dalla marinata e unitelo alle insalate, aggiungete il finocchio scolato e asciugato, i chicchi di melagrana e la polpa del pompelmo preparata. Condite le insalate con il succo di melagrana tenuto da parte emulsionato con 4 cucchiaini di olio, il pepe verde pestato e una presa di sale. Cospargete con gli spaghetti fritti e servite.



Federica Brignone
Campionessa del Mondo
Sci Alpino

Sofia Goggia
Campionessa Olimpica
Sci Alpino



**Celebriamo i valori dello sport
ogni giorno. Anche a Natale.**

Buon Natale



Un'emozione italiana.



OLYMPIC AND PARALYMPIC
SPONSOR OF MILANO CORTINA 2026





CODANERA

salmone affumicato

CODANERA
SELVAGGIO D'ALASKA

CODANERA
RISERVA
salmone affumicato

CODANERA
GRAN RISERVA
salmone affumicato

Il geniale oro matto e i tortelli ripiegati



ALLA SCOPERTA DELLA FORZA E DELLA FANTASIA A CASALMAGGIORE, LABORIOSA CITTADINA DEL CREMONESE, PATRIA DI GIOIELLI GASTRONOMICI E DEI PRIMI BIJOUX

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini

Quest'estate, una domenica mattina, sono partita in direzione di Casalmaggiore. Volevo vedere la piccola mostra *Gioielli di gusto* giunta al suo termine: bijoux vintage e di design contemporaneo che hanno interpretato nel corso della storia e in modi diversi il mondo della tavola. Ed ecco anelli, orecchini, collane, bracciali e anche gemelli da polso con richiami a uva, melagrane, fragole, pomodori, uova, pesci, pasta, funghi. Ma perché questa mostra proprio a Casalmaggiore, cittadina di 15mila abitanti in provincia di Cremona? Come spesso capita viaggiando, da una cosa se ne scopre un'altra e poi un'altra ancora. Qui ha sede dal 1986, in una parte del settecentesco Collegio di Santa Croce, il Museo del Bijou, un unicum a livello nazionale, con un patrimonio di più di 20mila oggetti, prodotti dalle diverse fabbriche di Casalmaggiore tra la fine dell'Ottocento e gli anni '70 del Novecento. Un vero e proprio fenomeno industriale che nasce in una zona prevalentemente agricola (mais, frumento, foraggi, vino e bozzoli), con poche manifatture tra cui quelle di mostarde e torroni, aiutato da tre fattori determinanti: l'arrivo dell'energia elettrica nel 1885, il completamento della linea ferroviaria Parma-Brescia due anni dopo e l'apertura dei primi sportelli bancari. Ma forse tutto questo non sarebbe successo se, a Casalmaggiore, non fosse arrivato nel 1878 Giovanni

Galluzzi, che aveva imparato l'arte orafa in una bottega di Codogno. Galluzzi inizia a vendere oggetti di bigiotteria, poi a ripararli e dopo a realizzarli in proprio. Nel 1882 trova il metodo per produrre il placcato oro con un procedimento meccanico e il piccolo laboratorio si trasforma in azienda, facendo la fortuna di Casalmaggiore e dei suoi abitanti. Nascono negli anni successivi altre due fabbriche e tutte nel 1926 confluiscono nella Società Anonima Fabbriche Riunite Placcato Oro che dà lavoro a 400 operai e partecipa a esposizioni internazionali vincendo medaglie. Sarà proprio questa azienda a fornire tutte le fedi di acciaio alle spose italiane in cambio degli anelli nuziali d'oro forniti alla patria. Nel Museo si vede l'Italia che cambia attraverso i suoi bijoux: dagli oggetti che imitano i gioielli veri a quelli di fantasia. Loro matto di Casalmaggiore, così viene chiamato il materiale col quale viene prodotta la bigiotteria, va in tutta Italia e anche all'estero. Col tempo l'azienda diversifica introducendo anche portasigarette, portacipria, medaglie, oggetti turistici e religiosi, gadget aziendali, cinture e nel secondo dopoguerra gli occhiali da sole, oggetto pressoché sconosciuto in Italia: verranno venduti per trent'anni con il marchio President. Negli anni il mondo dei bijoux non è più remunerativo e l'azienda converte la produzione verso radio, registratori, televisori e motori elettrici, chiudendo la bigiotteria all'inizio degli anni '70. Molte mode hanno scandito il tempo dell'oro matto, mentre la tradizione culinaria della cittadina è rimasta fedele a sé stessa. Lo dimostra il Blisgòn, un tortello di zucca celebrato in una sagra a novembre, *segue >*

storie di cucina

INCONTRI CON BORGHI, PERSONE, TRADIZIONI

BLISGÒN

MEDIA

PER 6 PORZIONI

PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 30 MINUTI

810 CAL/PORZIONE

per la sfoglia 600 g di farina – 6 uova – sale

per il ripieno 1 zucca da 1 kg – 150 g di amaretti –

150 g di mostarda di mele cotogne – 1 limone non

trattato – 1 uovo – noce moscata – pangrattato

– grana padano Dop grattugiato – sale

per condire 150 g di burro – 12 foglie di salvia

– grana padano Dop grattugiato

1 Disponete a fontana la farina sul piano di lavoro, sgusciate al centro le uova, unite un pizzico di sale e impastate a lungo per ottenere un composto liscio e omogeneo poi fatelo riposare per 1 ora.

2 Intanto pulite la zucca, eliminate i semi, tagliatela in due e cuocetene una metà al vapore (occorreranno circa 20 minuti). Quando sarà tiepida, ricavate la polpa e schiacciatela con una forchetta

per ottenere una purea morbida. Tritate finemente gli amaretti in un mixer e metteteli da parte. Trasferite nel mixer anche la mostarda di mele cotogne e tritatele. Mettete entrambi in una ciotola, unite l'uovo, la scorza grattugiata del limone, un po' di pangrattato, grana, sale e noce moscata. Mescolate bene per ottenere un composto omogeneo.

3 Stendete la pasta in una sfoglia sottile con il matterello, tagliate tanti rettangoli (4x8 cm) con una rotella dentellata, distribuite il ripieno al centro di ciascuno, ripiegate la sfoglia dal lato corto sul ripieno e sigillate i bordi con una leggera pressione delle dita.

4 Cuoceteli in abbondante acqua bollente salata per circa 7 minuti, sgocciolateli con un mestolo forato e conditeli in una grande ciotola con il burro fuso con la salvia e un po' di grana grattugiato.



insignito della De.Co. (Denominazione Comunale) dal 2010 e piatto della Vigilia di Natale a Casalmaggiore. La forma a rettangolo ripiegato lo rende unico nella varietà delle paste ripiene del territorio cremonese, la sua pasta sottile svela un gusto particolare dato dal sapore della zucca casalasca mescolato a quello della mostarda cremonese, degli amaretti e della noce moscata. Ingredienti, mostarda e amaretti, che un tempo nelle campagne venivano sostituiti da formaggio (è la terra del grana padano Dop) e da noccioli di pesca e albicocca. Si conducono con burro e salvia, ma sono buoni anche con un sugo leggero di pomodoro e anche il giorno dopo, quando per tradizione finiscono fritti. Sono di grande

soddisfazione e vanno giù per la gola che è un piacere: non a caso il nome deriva dal verbo *blisgà* ovvero *blisgàr* o *blisghér*, a seconda del dialetto dei territori, che vuol dire scivolare, sdruciolare. Un giro a Casalmaggiore va fatto anche per il Po, con il quale la cittadina ha da sempre un legame speciale, fedele compagno e terribile avversario nelle piene del 1951, 1994 e 2000. Oggi l'alto argine offre una bella ciclabile da dove si vede la grande ansa del fiume e si capisce che il Po è parte dell'anima dei casalaschi. Un po' come il blisgòn o come quella cintura anni '70 metallica ad anelli che ho ritrovato in un cassetto. Ora so da dove viene e scommetto che molte di voi ne hanno una.



più insieme



CON LA FAMIGLIA ENI SCOPRI CHE SAPORE HANNO TRE STELLE

Con il programma fedeltà unico Più Insieme di Eni, puoi vincere una cena stellata firmata Niko Romito e un soggiorno presso il boutique hotel Casadonna dal 30 al 31 gennaio.

Partecipa entro il 12 gennaio

CASADONNA | reale

Scopri di più su [eni.com](https://www.eni.com)

Concorso a premi, suddiviso in fasi, valido dal 01/09/2025 al 12/01/2026. Montepremi pari a € 102.047,00 (IVA inclusa). Iniziativa riservata agli iscritti a Enilive Insieme (esclusi minorenni) e Plenitude Insieme (esclusi clienti registrati con P.IVA), che abbiano aderito a Più Insieme. Regolamento, condizioni di partecipazione e maggiori informazioni sul programma fedeltà Più Insieme su [eni.com/piu-insieme](https://www.eni.com/piu-insieme).

paté

DI CARNE, DI PESCE
O TUTTO VEGETALE,
È SEMPRE CREMOSO.
PERFETTO DA
SPALMARE SU TARTINE,
MINI BRUSCHETTE
E CROSTINI, PER
COMPORRE PICCOLE
GIOIE RAFFINATE
CHE APRONO
IL PRANZO CON
ELEGANZA E SAPORE

a cura di Daniela Falsitta, foto di Michele
Tabozzi, ricette di Antonella Pavanello,
styling di Stefania Aledi



PATÉ DI ROQUEFORT
AL DOPPIO PORTO
E MANDORLE

pag. 56





PATÉ DI FEGATINI DI POLLO
CON BURRO NOCCIOLA E PISTACCHI

pag. 56





PATÉ DI CECI,
CAVOLO RICCIO,
CIPOLLOTTI
E CAROTE

pag. 58





PATÉ DI SGOMBRO
AFFUMICATO

pag. 58



PATÉ DI MAIALE CON ALBICOCCHES
SECHE MARINATE

pag. 58

TENDENZE PATÉ

DI ROQUEFORT AL DOPPIO PORTO E MANDORLE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

110 g di burro – 450 g di Roquefort senza crosta – 2 pizzichi di macis – 400 ml di Porto rosso – 50 ml di Porto bianco – 40 g di mandorle a lamelle – 20 g di gelatina in fogli – 2 cucchiari di chicchi di melagrana – qualche fogliolina di acetosella – sale
per accompagnare quadratini croccanti integrali al sesamo o crostini di pane alle noci

1 Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda per 10 minuti. Scaldate il Porto rosso, sgocciolate la gelatina, unitela al Porto e mescolate finché si sarà sciolta. Trasferite tutto in un contenitore di alluminio basso e largo attraverso un colino a maglie fitte e mettete in frigo.
2 In un mortaio lavorate il burro con il formaggio, un pizzico di sale e il macis fino a ottenere un composto omogeneo; trasferitelo in una ciotola e versate il Porto bianco mescolando con una spatola. Sbriciolate le lamelle di mandorle con le mani e aggiungetele al paté continuando a mescolare per incorporarle.
3 Suddividete il paté in tante ciotoline individuali e ponetele in frigorifero fino a 5 minuti prima di servire. Al momento di servire sfornate la gelatina di Porto e tagliatela a cubetti di circa 1 cm. Guarnite ogni ciotolina con qualche cubetto di gelatina, i chicchi di melagrana e le foglioline di acetosella. Servite il paté accompagnato dai crostini e dai cubetti di gelatina rimasti.

DI FEGATINI DI POLLO CON BURRO NOCCIOLA E PISTACCHI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

420 g di fegatini di pollo – 1 grosso scalogno – 175 g di burro – timo – 150 ml di Vermouth – 50 ml di panna fresca – noce moscata – 20 g di pistacchi sgusciati – timo – sale – pepe
per accompagnare pane per tramezzini – cipolle rosse sott'aceto

1 Pulite i fegatini eliminando le parti scure, il fiele e i tessuti connettivi bianchi, sciacquateli e teneteli in acqua fredda per 10 minuti; asciugateli bene.
2 Tritate lo scalogno. Fate fondere 25 g di burro in una padella antiaderente, unite lo scalogno con 2 o 3 rametti di timo e fatelo stufare dolcemente per 4-5 minuti. Alzate la fiamma, unite i fegatini e saltateli per 3-4 minuti finché avranno cambiato colore ma risulteranno ancora rosati al centro. Trasferite i fegatini con il loro fondo di cottura in un mixer e azionate l'apparecchio.
3 Versate il Vermouth nella padella in cui avete cotto i fegatini, lasciatelo sobbollire fino a ridurlo a 2 cucchiari, aggiungete 75 g di burro, lasciatelo fondere e unitelo al composto di fegatini insieme alla panna e a una grattata di noce moscata; salate e pepate. Frullate fino a ottenere una crema e regolate nuovamente di sale (se il vostro mixer non è potente, passate il composto anche al setaccio). Trasferite il paté in una terrina bassa e larga, livellate e mettete in frigo per un'ora.
4 Tritate grossolanamente i pistacchi, fate fondere il burro rimasto finché comincerà a dorare e a profumare di nocciola, salate leggermente, pepate e lasciatelo intiepidire per 10 minuti, quindi versatelo sul paté attraverso un colino fine per eliminare ogni residuo scuro. Spolverizzate la superficie con i pistacchi, qualche rametto di timo e trasferite in frigo fino a 15 minuti prima di servire. Portate il paté in tavola con il pane per tramezzini tostato e le cipolle a spicchi.

DI BACCALÀ E GAMBERI CON ARANCIA E POMODORI SECCHI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
140 CAL/PORZIONE

200 g di baccalà dissalato e bagnato senza pelle – 200 g di code di gamberi sgusciate – 30 g di pomodori secchi sott'olio a falde – 1 cucchiaino di capperini sotto sale – 1 arancia non trattata – 2 albumi – 1 ciuffo di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – baguette – sale – pepe

1 Dissalate i capperi mettendoli a bagno nell'acqua fredda per 5-10 minuti, poi trasferiteli in un colino, risciacquateli sotto l'acqua corrente e asciugateli bene con la carta da cucina. Tagliate il baccalà a pezzi, fatelo cuocere al vapore per 5 minuti o lessatelo per il medesimo tempo; fate lo stesso con i gamberi per 2-3 minuti. Lasciate intiepidire e frullate tutto con le falde di pomodoro, i capperi dissalati e un filo d'olio fino ad ottenere una crema densa e omogenea.
2 Tritate il prezzemolo. Grattugiate la scorza di mezza arancia e spremetene il succo. Unite al paté il prezzemolo tritato, la scorza e il succo di arancia e una macinata di pepe.
3 Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente alla crema di baccalà mescolando dal basso verso l'alto. Trasferite il paté in una ciotola e conservatelo in frigorifero fino a 10 minuti prima di servirla di modo che risulti a temperatura ambiente. Tagliate la baguette a fettine sottili, allineatele su una teglia rivestita di carta da forno e tostatele sotto il grill da entrambe le parti. Servitele con il paté.



A pagina 50 e 51:
piattini e ciotole
Serax, tovagliolo
Society Limonta e
spalmino Zara
Home.
A pagina 52:
piastrella Domenico
Mori, spalmino
Mepre e tovagliolo
Once Milano.
A pagina 57: vassoi
e ciotole Emile
Henry, cucchiaini
Mepre. Indirizzi a
pagina 254



**PER UN RICCO
BUFFET**
Inquadrando il QR
Code trovate tante
altre ricette di
canapé, tramezzini
e tartine su
salepepe.it.



PATÉ DI BACCALÀ
E GAMBERI
CON ARANCIA
E POMODORI
SECCHI

TENDENZE PATÉ

DI CECI, CAVOLO RICCIO, CIPOLLOTTI E CAROTE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

2 foglie di cavolo riccio (kale) – 1 carota – 400 g di ceci cotti – 2 cucchiaini di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 80 ml di tahina – una manciata di foglie di prezzemolo – 1 cipollotto sottile – 1 limone non trattato – 1/2 cucchiaino di curry – 1/2 cucchiaino di cumino – sale – pepe per accompagnare pane per tramezzini – ravanelli – 1 cipollotto sottile – 1 limone non trattato

1 Lavate le foglie di cavolo e privatele della costa centrale; raschiate la carota, spuntatela e tagliatela a pezzi. Scolate i ceci e lavateli. Riunite gli ingredienti preparati in un mixer e frullateli fino a ottenere un composto omogeneo; aggiungete il parmigiano, la tahina, la scorza e il succo di mezzo limone, il prezzemolo, la sola parte verde del cipollotto tagliata a pezzi, il curry, il cumino, sale, pepe e frullate tutto a crema.

2 Trasferite il composto in una ciotola, allungatelo con 50 ml d'acqua o quanta ne occorre per ottenere la consistenza di una crema densa ma spalmabile. Regolate di sale, pepate e controllate l'acidità aggiungendo, se necessario, altro succo di limone. Fate riposare in frigo per qualche ora. Tagliate il pane a rondelle, tostatele in forno e farcitele con un cucchiaino di paté di ceci, fettine di ravanelli e di cipollotto (solo la parte bianca), spicchi e scorza di limone.

DI SGOMBRO AFFUMICATO

FACILE
INGREDIENTI PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA
170 CAL/PORZIONE

400 g di filetti di sgombero affumicati – 160 g di panna acida – 1 limone non trattato – un mazzetto di aneto – pepe

per accompagnare 1 mela verde – 1 vaschetta di ribes rosso – 100 g di rucola – 4 coste tenere e il cuore di un sedano con le foglie – succo di limone – pane tostato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Private i filetti di sgombero della pelle, spezzettateli eliminando eventuali lisce rimaste e frullateli con la panna acida, una macinata di pepe, la scorza del limone e qualche cucchiaino del suo succo. Frullate fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo, quindi unite un cucchiaino di aneto tritato finemente, mescolate, trasferite il paté in una ciotola e ponete in frigo.

2 Al momento di servire lavate la mela, la rucola e il sedano con le foglie. Tagliate il sedano a fettine oblique e affettate la mela senza sbucciarla immergendola subito nel succo di limone.

3 Ponete il paté al centro di un piatto da portata, guarnendolo a piacere con qualche ribes, un po' di aneto e qualche fettina di sedano; circondatelo con le fettine di mela, la rucola, il sedano con le sue foglie, i grappolini di ribes e qualche ciuffetto di aneto rimasti. Condite i vegetali del contorno con un pizzico di sale, poco succo di limone, un filo d'olio, una macinata di pepe e servite con fettine di pane tostato.

DI MAIALE CON ALBICOCCHESECCHES MARINATE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE
490 CAL/PORZIONE

500 g di coppa di maiale – 50 g di cipolla – 50 g di porro (la parte bianca) – 30 g di carota – 30 g di sedano – 350 ml di brodo vegetale o di pollo – un mazzetto guarnito (timo, prezzemolo, alloro) – 2 cucchiaini di senape all'antica in grani o senape di Digione – un bicchierino di Cognac o Brandy – cracker – olio extravergine d'oliva per la marinata della carne qualche seme di coriandolo in polvere – 2 chiodi di garofano in polvere – 1 pizzico di noce moscata – 1 pizzico di paprica affumicata – 1 pizzico di cannella – sale – pepe

per le albicocche marinate 250 g di albicocche secche – 1 cucchiaino di uvetta – 90 ml di aceto bianco – 1,5 cucchiaini di zucchero di canna – 2 chiodi di garofano – 1 cucchiaino di semi di senape gialla – 1 foglia d'alloro – un cucchiaino di sale – pepe

1 Tagliate la coppa di maiale a pezzi di circa 4 cm e trasferitela in una ciotola capiente. Fate la marinata per la carne: mescolate tutte le spezie (compresi sale e pepe), spolverizzate il mix sulla carne e sfregatela con le mani per avvolgerla nel condimento. Fate riposare in frigo per 12-24 ore.

2 Fate le albicocche marinate. Portate a ebollizione l'aceto con 90 ml d'acqua, lo zucchero, l'alloro e le spezie. Quando lo zucchero si sarà sciolto, unite le albicocche e l'uvetta e togliete dal fuoco. Trasferite in una ciotola, fate raffreddare a temperatura ambiente e riponete in frigo per una notte.

3 Mondate e tritate grossolanamente cipolla, porro, carota e sedano. Scaldare un filo d'olio in una casseruola con il fondo pesante e con il coperchio che possa andare in forno, unite la coppa e rosolatela bene su tutti i lati. Togliete la carne e tenetela da parte, quindi mettete nella pentola le verdure e fatele rosolare per 3-5 minuti mescolando spesso. Unite il brodo caldo e deglassate il fondo di cottura raschiando bene il fondo e i lati. Rimettete la carne nella pentola e toglietela dal fuoco. Aggiungete il mazzetto guarnito, chiudete e infornate a 150° per 2,5 ore o finché la carne si sfalderà con una forchetta.

4 Fuori dal forno eliminate il mazzetto guarnito e trasferite la carne con le verdure nella ciotola di una planetaria con il gancio a kappa. Unite la senape, il Cognac e azionate la planetaria fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferite il paté in una o più ciotole rivestite di pellicola e fate raffreddare in frigo. Al momento di servire sfornate il paté e servitelo con i cracker, accompagnando con le albicocche marinate.



A pagina 53: vassoi rettangolari Asa Selection e spalmini Zara Home.
A pagina 54: piatto quadrato Schoenhuber Franchi, ciotola Asa Selection, piastrelle a spirale Domenico Mori e forchettine Mepra.
A pagina 55: piastrelle Domenico Mori e cucchiaino Madame Stoltz. Indirizzi a pagina 254



scopri
i tagliabiscotti
da tazza, Natale
della linea Delicia
e le tazze mug
Moments su
tescoma.it

come ti senti oggi?

speciale Aggiungi un tocco di magia ai momenti più dolci. Un biscotto che profuma di burro e cannella, una tazza fumante di cioccolata calda, un sorriso condiviso con chi ami. Con i tagliabiscotti da tazza, ogni dettaglio diventa un piccolo gesto d'amore: formine perfette per creare biscotti che si appendono alla mug, pronti a decorarla e a renderla sorprendente. Anche una semplice pausa può trasformarsi in un momento da ricordare. **Perché ogni prodotto Tescoma è a prova di te, pensato per adattarsi a chi sei oggi e a chi sceglierai di essere domani, sempre con la libertà di sentirti come desideri.**

tescoma®

LA TUA CASA. LA TUA STORIA.

www.tescoma.it

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA





La tavola di Natale

LA CONDIVISIONE DEI PASTI
È UN RITO ANTICO, CHE NELLE
OCCASIONI DI FESTA
TROVA L'INCANTO E LA MAGIA

a cura di Silvia Bombelli, testo di Francesca Tagliabue,
foto di Felice Scoccimarro, servizio di Serenella Parri,
ha collaborato Simona Brusca

Che si tratti di socializzazione abituale o un modo per celebrare occasioni significative, riunirsi per mangiare è uno dei più antichi segni distintivi di una società, anche se il modo in cui ne celebriamo l'importanza è cambiato notevolmente nel corso dei secoli. Romani e Greci amavano una tavola ben apparecchiata; nel Medioevo la mensa, assai meno elaborata, si teneva su tavoli a U, con la gerarchia dei posti a sedere che scendeva verso le estremità e tavoli più in alto di altri. Ciotole e boccali

dell'aristocrazia erano d'argento, mentre i meno abbienti consumavano ancora il cibo su ruvidi taglieri di legno o anche solo su grandi dischi di pane.

Durante il Rinascimento si diffusero i tovaglioli; per le élite piatti e scodelle erano in maiolica, vassoi e coppe in argento e oro. Le forchette guadagnarono popolarità, con gli italiani all'avanguardia: nel 1533 Caterina de' Medici portò in Francia un set di forchette firmate Benvenuto Cellini. Solo nel XVIII secolo apparvero servizi in porcellana, posate di metallo e bicchieri di vetro – una volta appannaggio della sola aristocrazia – più economici e quindi accessibili a una platea allargata. Allora si usava il *service à la française*: tutte le portate venivano disposte sul tavolo contemporaneamente e i commensali si servivano da soli: avere quindi un servizio numeroso di stoviglie abbinate era importante. All'inizio del XIX secolo, invece, arrivò il *service à la russe*: ogni commensale aveva il suo posto a sedere, con piatto, scodella e posate disposte nell'ordine d'uso, come si fa ancora oggi.

Per Natale, ai banchetti della ricca classe media si utilizzavano tovaglie e vasellame appositamente decorati per la festa, da usare una sola volta l'anno. La tavola continuò a risentire dei cambiamenti economici e culturali: il *Canto di Natale* di Dickens contribuì a creare la magia della tavola e della casa decorate e festose, con candele accese, sempreverdi e bacche rosse sulla tovaglia. Oggi la tavola delle feste rispecchia la creatività di chi ospita: la *mise en place* gioca con tovaglioli di stoffa fermati da nastri rossi, rametti e piccole pigne. Eleganti i segnaposto, scritti a mano con bella calligrafia e assegnati considerando bene gli ospiti per garantire un'atmosfera serena; posate nel colore dei metalli preziosi, pulitissime e luccicanti, come pure i bicchieri di vetro o cristallo, senza esagerare con il loro numero. Per l'occasione, poi, appaiono anche i centrotavola di rami verdi, bacche e lucine e i sottopiatto che contribuiscono a creare l'aria magica e chic, irrinunciabile per la tavola di Natale.

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Il calice da vino bianco della linea Giorgio è in cristallo di Boemia finissimo. Ha una capienza di 350 ml ed è lavabile in lavastoviglie (set da 6, € 34,90).

Tescoma



Bicchieri Twins in vetro color ambra e piatto piano della collezione Striche con decoro a righe radiali verdi accentuate da sottili pennellate d'oro creato nel 1765 (set di 6 bicchieri € 276, piatto Ø 28 cm € 79).

Geminiano Cozzi



Le lettere dell'alfabeto e i simboli color oro, riportati sui piattini in porcellana della collezione Lettering, personalizzano la tavola (Ø 12 cm, € 20).

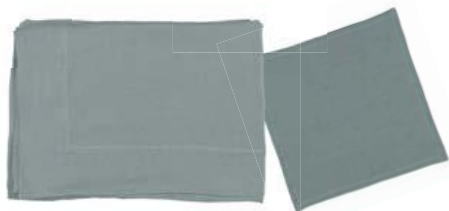


Bitossi Home



Il set di posate Dolce Vita Vintage Oro in acciaio inox con finitura in peltro dorato reinterpreta lo stile neobarocco (forchetta € 54, coltello € 69, forchetta da dessert € 50, cucchiaino da dolce € 50, paletta per servire € 122).

Mepra



Tovaglia e tovaglioli della linea Brera in puro lino italiano stropicciato, per un naturale effetto goffrato, elegante e contemporaneo (set da 4 tovaglioli € 49,50, tovaglia 180x280 cm € 240).

Fazzini



In lino corposo, ma duttile e morbido, la tovaglia Bon è di raffinata semplicità. Tinta in capo si lava in lavatrice a 40° senza doverla stirare (€ 465).

Society Limonta



Sottopiatto dorato, brillante e raffinato, e set di posate Imperial Gold, composto da 16 pezzi in acciaio oro con finitura lucida (sottopiatto Ø 31 cm € 15,90, posate € 88).

Brandani



COME APPARECCHIARE IN MODO SEMPLICE E CHIC
Inquadrando il QR Code qui accanto trovate su salepepe.it i consigli giusti per allestire una tavola elegante e festosa.

INTERVISTA



Invito bon ton

ABBIAMO INCONTRATO ELISA MOTTERLE, ESPERTA DEL "GALATEO NEL TERZO MILLENNIO", UNA DELLE VOCI ITALIANE PIÙ AUTOREVOLI SUI TEMI DELL'ETICHETTA.

COME ORGANIZZARSI PER L'INVITO?

PER PRENDERSI BUONA CURA DEGLI OSPITI E DELLA TRADIZIONE CON GUSTO E STILE È BENE USARE UNA TOVAGLIA ELEGANTE, CON IL MOLLETTONE (CHE ATTUTISCE IL RUMORE DELLE POSATE) E IL SERVIZIO BELLO, MA ANCHE STUDIARE UN MENU CHE ACCONTENTI TUTTI, CHIEDENDO IN ANTICIPO SE CI SONO INTOLLERANZE O PREFERENZE E CUCINANDO DI CONSEGUENZA.

DI COSA BISOGNA TENER CONTO PER APPARECCHIARE?

PENSARE AL MENU E AL COMFORT. È INUTILE METTERE TROPPI BICCHIERI E POSATE SE SI SERVIRÀ UN SOLO VINO O SOLO PESCE, PER ESEMPIO. E LE POSATE DA DESSERT VANNO PORTATE INSIEME AI PIATTINI DA DOLCE PER LASCIARE PIÙ SPAZIO SU UNA TAVOLA GIÀ AFFOLLATA DI DECORAZIONI.

QUANTO È IMPORTANTE L'ASSEGNAZIONE DEI POSTI?

PER CREARE ARMONIA ED EMPATIA A VOLTE BASTA METTERE VICINE LE PERSONE GIUSTE: ACCOSTARE UN OSPITE VEGANO A UN CACCIATORE O DUE PARENTI CHE NON VANNO D'ACCORDO NON È MAI UNA BUONA IDEA.

COSA FARE PER GODERSI LA FESTA?

È BENE ESTENDERE LA CONVIVIALITÀ E PIANIFICARE CON CURA I TEMPI, PERCHÉ CHI OSPITA SIA PRESENTE A TAVOLA CON GLI ALTRI E NON SI DEBBA ALZARE CONTINUAMENTE. SI PUÒ CHIEDERE A UN OSPITE DI COMPLETARE LA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA MENTRE SI CONTROLLA L'ARROSTO E TENERE UN CARRELLO O UN TAVOLINO DI SERVIZIO VICINO ALLA TAVOLA PER AVERE TUTTO A PORTATA DI MANO.



MIELE BIO

Certo come il futuro che voglio.

Certo perché nasce dall'impegno degli apicoltori e custodisce il lavoro instancabile delle api, che contribuiscono al mantenimento della biodiversità e all'equilibrio degli ecosistemi.

Sicuro perché prodotto seguendo un disciplinare che ne garantisce qualità, rispetto per l'ambiente e salubrità.

Dolce perché ad ogni assaggio c'è tutto il gusto di un prodotto buono e genuino.

Certo perché nutre il presente e alimenta il futuro che desidero.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Cofinanziato dalla Unione Europea

Ai sensi del Reg. UE 2021/2115 – Annualità 2026 – Domanda n. 63730000187



tesori del mare

CROSTACEI E MOLLUSCHI
PREGIATI SI ABBINANO
A RAFFINATI ORTAGGI
DI STAGIONE IN
PROPOSTE DI ASSOLUTA
ORIGINALITÀ, A CUI
ATINGERE PER
COMPORRE PRANZI
E CENE DI GRAN FESTA

a cura di Francesca Romana Mezzadri,
foto Lhomme/Saveurs/SunrayPhoto

menu



SCAMPI CON CREMA
DI PASTINACHE E SALSA
ALL'ARANCIA

pag. 72

QUESTO RAFFINATO ANTIPASTO,
CON CAROTINE GLASSATE
AL MIELE E CHIPS CROCCANTI,
SI ACCOMPAGNA CON UNA
SALSA DENSA E AGRUMATA

UNA LEGGERA PASSATA
AL GRILL REGALA
UNO SFIZIOSO TOCCO
CRUNCHY AL RIPIENO
DELLE CONCHIGLIE
PIÙ SCENOGRAFICHE

CAPESANTE CON PURÈ
E GRANO SARACENO

pag. 72





FREGOLA RISOTTATA CON VONGOLE ALLA 'NDUJA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

300 g di fregola sarda - 500 g di vongole veraci - 100 g di 'nduja - 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato - 1 scalogno - 1 spicchio d'aglio - 1 manciata di germogli freschi - 1 mazzetto di salvia - 7,5 dl di brodo vegetale - 3,5 dl di vino bianco - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Mettete a bagno le vongole in una ciotola di acqua fredda salata per 2-3 ore, cambiando l'acqua 2-3 volte ed eliminando le impurità rimaste nel recipiente. Scolatele e sciacquatele bene. Sbucciate e tritate finemente lo scalogno e l'aglio. In una padella, scaldate un cucchiaio d'olio con metà dell'aglio e metà del vino. Unite le vongole, coprite e cuocete a fuoco vivace finché le valve si saranno aperte.

Sgocciolatele e filtrate il liquido di cottura, poi eliminate i mezzi gusci vuoti e tenete da parte le valve con il mollusco e, separatamente, il liquido filtrato.

2 In una casseruola fate appassire lo scalogno con un filo d'olio e 2-3 foglie di salvia. Aggiungete la fregola e tostate per 2 minuti, mescolando. Sfumate con il vino rimasto e lasciate evaporare. Eliminate la salvia, unite un mestolo di brodo caldo e mescolate fino a completo assorbimento. Continuate ad aggiungete il brodo, un mestolo per volta, mescolando spesso e lasciate cuocere per circa 15 minuti.

3 Intanto, sbriciolate la 'nduja in una ciotola e mescolatela con l'aglio rimasto e 1 cucchiaio d'olio. Mettete un cucchiaino di composto in ogni vongola, disponete le conchiglie su una placca, rivestita con carta da forno, e cuocete per circa 5 minuti in forno a 200°.

4 Incorporate alla fregola il liquido di cottura delle vongole e mescolate. Fuori dal fuoco, unite il parmigiano e il burro, amalgamate, regolate se necessario di sale e pepate. Servite la fregola con i germogli sciacquati, le vongole e foglie di salvia.



POLPO CON CREMA DI PISELLI E CHIMICHURRI AL LIME

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 25 MINUTI

COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI

340 CAL/PORZIONE

4 tentacoli di polpo – **2 foglie di alloro**
 – **1 ciuffo di prezzemolo** – **1 spicchio d'aglio** – **olio extravergine d'oliva**
 – **sale grosso** – **pepe in grani**
per la purea di piselli **250 g di piselli**
spezzati gialli e verdi – **1 cipolla** – **1 carota** – **1 foglia di alloro** – **1 limone** – **1 dl di olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**
per la salsa chimichurri **1 mazzetto di prezzemolo** – **2 peperoncini rossi dolci** – **2 finger lime (oppure 1 lime non trattato)** – **1/2 spicchio d'aglio**
 – **2 cucchiaini di origano secco**
 – **2 cucchiaini di aceto** – **6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Per la purea, sciacquate i piselli spezzati, metteteli in una casseruola con il doppio del loro volume d'acqua e portate a bollore, a fuoco medio, eliminando la schiuma che si forma in superficie. Intanto, sbucciate la cipolla e raschiate la carota, tagliatele

a pezzi grossi e aggiungetele ai piselli insieme all'alloro, poi cuocete per circa 1 ora, con il coperchio, finché i piselli inizieranno a disfarsi e a formare una purea cremosa. Togliete dal fuoco, eliminate l'alloro, la cipolla e la carota, aggiungete l'olio e il succo del limone, poi salate e pepate. Frullate con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza liscia e tenete in caldo.

2 Nel frattempo, preparate il polpo. Portate a bollore in una pentola capiente abbondante acqua con l'alloro, il prezzemolo, l'aglio sbucciato, una presa di sale grosso e qualche grano di pepe.

Aggiungete i tentacoli di polpo e cuocete per 20-30 minuti.

3 Per il chimichurri, private i peperoncini di piccioli e semi e tritateli finemente in un piccolo tritacutto con l'aglio sbucciato. Aggiungete il prezzemolo e l'origano e frullate nuovamente

versando a filo l'olio e l'aceto.

Trasferite il composto in una ciotolina, salate e pepate. Tagliate a metà i finger lime, estraete la polpa e unitela alla salsa (in alternativa, unite il succo e la scorza grattugiata del lime). Mescolate delicatamente.

4 Scolate i tentacoli di polpo e saltateli per qualche minuto a fuoco vivo in una padella, con un filo d'olio, finché saranno dorati. Serviteli sul purè di piselli, accompagnando con un filo di chimichurri, servendo il resto della salsa a parte e guarnendo, se vi piace, con spicchi di finger lime.



I CALAMARI RIPIENI
SONO ARRICCHITI
DA BRICIOLE
DI GUANCIALE
CROCCANTE



CALAMARI RIPIENI
CON GUANCIALE
E SEDANO RAPA
CARELLATO

pag. 72

ASTICI CON BURRO AL TARTUFO E RAVANELLI CANDITI

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 30 MINUTI

680 CAL/PORZIONE

4 code di astice - 1 tartufo nero (circa 30 g) - 1 spicchio d'aglio - 1 limone - 1 mazzetto di basilico viola o verde - 100 g di burro - sale - pepe
per i ravanelli 16 ravanelli bianchi o rossi con le foglie - 1 cucchiaino di zucchero - 1 dl di brodo vegetale - 20 g di burro - sale - pepe

1 Lavate i ravanelli, eliminate la parte finale delle foglie, lasciando attaccato solo un pezzetto di ciuffo, e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Sciogliete il burro in una casseruola. Aggiungete i ravanelli e lo zucchero, versate il brodo, pepate e cuocete a fuoco basso, coperto, per 10-15 minuti, togliendo il coperchio 5 minuti prima di fine cottura: i ravanelli devono risultare teneri e il liquido sciropposo. Regolate di sale e tenete in caldo.
2 Nel frattempo, grattugiate 2/3 del tartufo e mescolatelo con il burro morbido fino a ottenere una consistenza liscia. Tagliate gli astici a metà nel senso della lunghezza e rimuovete il filo nero. Sbucciate l'aglio, tagliatelo a metà e strofinare

la polpa degli astici. Spalmate il burro al tartufo, condite con una spruzzata di succo di limone, salate e pepate. Disponete gli astici su una teglia, rivestita di carta da forno, con la polpa rivolta verso l'alto. Infornate a 220° per 15-20 minuti, finché la polpa diventa opaca e leggermente dorata.

3 Sfornate gli astici e serviteli con i ravanelli canditi e il loro fondo di cottura, il basilico e il tartufo rimasto, affettato a lamelle sottili.





www.colvetoraz.it

LE COSTE COL VETORAZ,
L'ELEGANZA E L'ARMONIA
DEL VALDOBBIADENE DOCG.

Interpreti d'eccellenza del Valdobbiadene DOCG, produciamo spumanti di grande equilibrio, armonia ed eleganza, ovvero la chiave della piacevolezza. Il Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry Coste di Mezzodi proviene dai vigneti di collina esposti a sud, dove la maturazione delle uve raggiunge livelli ideali. È un vino suadente, elegante e complesso, dal fine perlage, con una invitante vena agrumata che ben delinea l'olfatto, seguita da pesca bianca, pera, fiori bianchi ed erbe aromatiche a confermarne la tipicità.


Col Vétoraz
VALDOBBIADENE



Col Vétoraz Spumanti Spa - Strada delle Treziese, 1 - Santo Stefano di Valdobbiadene (TV) - Tel. (+39) 0423.975291

Follow us



SCAMPI CON CREMA DI PASTINACHE E SALSA ALL'ARANCIA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
950 CAL/PORZIONE

12 scampi – **1 cipolla** – **2 scalogni**
– **1 spicchio d'aglio** – **1 porro** – **12 piccole carote bianche o arancioni** – **3 cm di zenzero fresco** – **1 arancia non trattata** – **2 dl di panna fresca** – **2 cucchiaini di miele** – **1 cucchiaino di paprica** – **1,5 dl di vino bianco** – **40 g di burro** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**
per la crema **750 g di pastinache** – **3 dl di panna fresca** – **20 g di burro** – **sale** – **pepe**

1 Sbucciate e tagliate in quarti la cipolla. Mondate e tagliate a pezzi il porro. Sbucciate e affettate lo zenzero. Sbucciate gli scampi, conservando teste e carapaci, e privateli del filo nero. Lavate teste e carapaci e soffriggeteli in una casseruola con cipolla, porro, zenzero, l'aglio sbucciato e un filo d'olio. Unite 1,5 litri d'acqua, portate a ebollizione e cuocete a fuoco basso finché il liquido si sarà ridotto di 2/3. Spegnete e filtrate.

2 Lavate l'arancia, ricavate la scorza a larghe strisce, poi pelate l'agrume al vivo ottenendo gli spicchi privi di pellicine bianche.

3 In una piccola casseruola fate appassire gli scalogni, sbucciati e tritati, con metà del burro. Unite il vino e le scorze, fate evaporare l'alcol, aggiungete il fumetto di scampi ridotto, fate sobbollire 10-15 minuti e spegnete. Incorporate la panna, filtrate la salsa, salate, pepate e tenete in caldo.

4 Intanto, preparate la crema. Lavate le pastinache e sbucciatele, conservando le bucce, poi tagliatele a dadini e rosolatele in una casseruola con il burro. Unite la panna e acqua sufficiente a coprire i dadini. Salate e pepate, portate a ebollizione e fate sobbollire per 20 minuti, finché le pastinache saranno tenere. Scolate, tenendo da parte il liquido di cottura, e frullate nel mixer, fino a ottenere una consistenza liscia, diluendo con un po' del liquido di cottura. Tenete in caldo.

5 Lavate le carote, accorciate i ciuffi e conditele in una ciotola con 2 cucchiaini d'olio, il miele,

sale e pepe. Stendetele su una placca, foderata di carta da forno, lasciando un po' di spazio libero (servirà per le bucce delle pastinache) e infornate a 200° per 5 minuti. Tagliate a pezzetti le bucce e mescolatele in un'altra ciotola con la paprica, un filo d'olio, sale e pepe. Aggiungetele sulla placca e rimettete in forno per altri 15 minuti.

6 Sciogliete il burro rimasto in una padella e rosolate gli scampi a fuoco vivo per 2-3 minuti. Salate e pepate. Dividete nei piatti la crema di pastinache e unite gli scampi, gli spicchi d'arancia, le carote e le chips di bucce. Servite con la salsa a parte.

CAPELANTE CON PURÈ E GRANO SARACENO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

12 capesante pulite, con il mezzo guscio – **750 g di patate** – **1 spicchio d'aglio** – **2 cipollotti sottili** – **40 g di grano saraceno decorticato** – **2 dl di latte** – **200 g di burro** – **sale** – **pepe**

1 Lessate il grano saraceno in acqua salata. Scolatelo e fatelo asciugare steso su un telo. Lavate le patate, mettetele in una pentola con acqua fredda, portate a ebollizione, abbassate la fiamma e cuocete a fuoco basso per 20-25 minuti, finché sono tenere.

2 Nel frattempo, togliete le capesante dai mezzi gusci e staccate i coralli (le parti arancioni; potete usarli per un'altra preparazione, come una bisque o una salsa). Lavate le noci (le parti bianche) e rimettete ognuna nel suo mezzo guscio.

3 Sciogliete 80 g di burro nel latte caldo. Scolate le patate, pelatele e passatele allo schiacciap patate, raccogliendole in una casseruola. Unite a filo il composto di latte e burro, salate e pepate. Distribuite il purè nei gusci delle capesante, poi disponeteli su una placca, rivestita con carta da forno.

4 Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente, mondate e tagliate a rondelle i cipollotti e mescolateli in una ciotola con il burro rimasto, morbido, e il grano saraceno.

Regolate di sale e pepate. Dividete il composto nei gusci, sistemate la placca nel ripiano centrale del forno e cuocete per circa 5 minuti sotto il grill scaldato al massimo, finché le capesante sono opache e il grano saraceno dorato.

CALAMARI RIPIENI CON GUANCIALE E SEDANO RAPA CARAMELLATO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

10 calamari puliti – **1 sedano rapa** – **30 g di pistacchi sgusciati e spellati** – **30 g di mandorle spellate** – **60 g di pecorino grattugiato** – **60 g di pangrattato** – **4 fette sottili di guanciale** – **1 mazzetto di dragoncello** – **4 cucchiaini di miele** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Sbucciate il sedano rapa, tagliatelo a fette spesse un cm e poi a triangoli. Mescolateli in una ciotola con 2 cucchiaini d'olio, il miele, sale e pepe. Trasferiteli su una placca, foderata con carta da forno, e cuocete per 20-25 minuti a 180°, girandoli una volta, finché risultano teneri e caramellati.

2 Nel frattempo, rosolate le fette di guanciale in una larga padella antiaderente fino a renderle croccanti. Scolatele su carta assorbente e sbriciolatele.

3 Lavate i calamari. Scottatene 2, per 1 minuto, in acqua bollente e scolateli. Frullateli nel mixer con i pistacchi, le mandorle, il pecorino, il pangrattato, un filo d'olio, le foglioline di 4 rametti di dragoncello e metà del guanciale sbriciolato, fino a ottenere un composto omogeneo. Regolate di sale e pepate. Staccate i tentacoli dai calamari rimasti, farcite le sacche con il composto frullato e fermate con stecchini di legno.

4 Aggiungete un filo d'olio nella padella del guanciale e rosolate a fuoco vivo i calamari e i tentacoli per 2-3 minuti. Bagnate con un filo d'acqua, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 10-15 minuti, girando un paio di volte i calamari. Serviteli con il guanciale sbriciolato rimasto e ciuffi di dragoncello, accompagnando con il sedano rapa caramellato a parte.

pani buoni *per tutti*

SENZA GLUTINE, LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE,
LA TAVOLA DI NATALE ACCOGLIE LE ESIGENZE E I GUSTI
DI TUTTI GLI OSPITI CON SOFFICI BUN E TRAMEZZINI,
CRUMBLE DORATI E CROSTONI CROCCANTI



In tutto il servizio, tovaglia Once Milano. Piatto da presentazione Rosenthal, piatto grigio Francesca Reitano, tovagliolo Society Limonta, luci e pallina di Natale Brandani. A pagina 74, piatto con filo oro e piatto bianco Rosenthal, forchetta Sambonet, tovagliolo Society Limonta. A pagina 75, piatto Francesca Reitano. A pagina 76, tovagliolo Society Limonta, piattino Geminiano Cozzi 1765, pallina di Natale Brandani. A pagina 77, bicchiere Brandani. Indirizzi a pagina 254

BRICIOLE DORATE

IMPANARE, GRATINARE, FARCIRE: NELLA CUCINA DELLE FESTE, COME IN QUELLA DI TUTTI I GIORNI, IL PANGRATTATO È UN INGREDIENTE INSOSTITUIBILE. IL PANGRATTATO NUTRIFREE È PREPARATO A PARTIRE DA PANE SENZA GLUTINE PRODOTTO ESPRESSAMENTE PER ESSERE GRATUGIATO. COSÌ, RESTA **FRESCO E FRAGRANTE COME APPENA FATTO**. SENZA LATTOSIO E SENZA PROTEINE DEL LATTE, HA UN BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI E DI GRASSI SATURI, ALLEATO DI UNA CUCINA GUSTOSA E DEL BENESSERE DI TUTTA LA FAMIGLIA.



TORTINI DI BROCCOLI E PATATE CON CRUMBLE DI NOCCIOLE E ALICI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

6 piccole patate – 500 g di cimette di broccolo – 6 cucchiai di pangrattato senza glutine Nutrifree – 30 g di nocciole sgusciate e spellate – 4 filetti di alici sott'olio – 1 spicchio d'aglio – 1 pizzico di peperoncino in fiocchi – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate le patate, tagliatele a pezzetti e cuocetele al vapore per circa 15 minuti, finché risulteranno tenere. Trasferitele in una ciotola, schiacciatele grossolanamente con una forchetta e conditele con un filo d'olio, sale e pepe.

2 Separatamente, cuocete al vapore anche le cimette di broccolo per circa 10 minuti. Trasferitele in una seconda ciotola, sminuzzatele con una forchetta e condite anch'esse con olio, sale e pepe.

3 Tritate le nocciole. Scaldate in una padella antiaderente 4 cucchiari di olio con le alici e lo spicchio d'aglio schiacciato, poi

mescolate finché le alici saranno sciolte. Eliminate l'aglio e rosolate nel condimento il pangrattato fino a renderlo dorato e fragrante. Condite con il peperoncino, unite le nocciole, fate insaporire per qualche istante e togliete dal fuoco.
4 Con l'aiuto di 4 coppapasta rotondi, da circa 6 cm di diametro, formate sui piatti individuali 4 tortini sistemando alla base uno stato di patate, seguito da uno di broccoli. Spolverizzate i tortini con il crumble croccante e servite.



PANINI CON COTECHINO, CREMA DI ZUCCA E SPINACINI

FACILE
PER 3 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

3 panini hamburger Nutrifree – 1 piccolo cotechino precotto (circa 300 g) – 300 g di polpa di zucca Butternut (pulita e senza buccia) – 450 g di spinacini – una manciata di uvetta – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di rosmarino – 1 cucchiaino di semi di sesamo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate la zucca a pezzi, sistemateli in una teglia foderata di carta da forno, conditeli con olio, sale, pepe e qualche ago di rosmarino e infornateli per 25-30 minuti a 200° finché risulteranno teneri. Trasferite la zucca nel mixer e frullatela fino a ottenere una crema densa e omogenea. Regolate di sale, se occorre, e tenete la crema di zucca da parte in caldo.
2 Mettete l'uvetta a bagno per 5 minuti in acqua tiepida, scolatela e asciugatela. Scaldate in una padella antiaderente un filo d'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato. Unite gli spinacini e saltateli brevemente a fuoco vivace. Aggiungete l'uvetta, condite con un pizzico

di sale e, non appena saranno appassiti, toglieteli dal fuoco, tenendoli in caldo; eliminate l'aglio.
3 Nel frattempo cuocete il cotechino secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Scolatelo dal liquido di cottura, spellatelo e tagliatelo a fette spesse.
4 Tagliate i panini a metà, in orizzontale. Tostateli per qualche istante disponendoli, dalla parte del taglio, in un'ampia padella antiaderente. Spalmate le basi con la crema di zucca, farcite con le fette di cotechino e guarnite con gli spinacini, tutto ancora ben caldo. Spolverizzate gli spinacini con i semi di sesamo, chiudete i panini con le loro calotte e servite.



SOFFICI DA MORDERE

COSA C'È DI PIÙ GOLOSO DI UN RICCO RIPIENO RACCHIUSO IN UN MORBIDO PANINO, TUTTO DA MORDERE? IL PANINO HAMBURGER NUTRIFREE È ATTENTO ALLE ESIGENZE ALIMENTARI DI TUTTI PERCHÉ SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO E SENZA PROTEINE DEL LATTE. L'IDEALE PER PREPARARE HAMBURGER E MILLE ALTRI SANDWICH **EXTRA GUSTOSI ED EXTRA SOFFICI**, DA FARCIRE CON FANTASIA SENZA RINUNCIARE ALLA BONTÀ.

BIANCO E MORBIDO

È MORBIDISSIMO IL PANE TRAMEZZINO NUTRIFREE: LE FETTE PRIVE DI CROSTA SONO PERFETTE DA FARCIRE E TAGLIARE IN TRIANGOLI O RETTANGOLI, PER CREARE TRAMEZZINI, CLUB SANDWICH, TARTINE E CANAPÈ. BASTA UN PIZZICO DI CREATIVITÀ PER REALIZZARE RICETTE SEMPRE NUOVE E ADATTE A TUTTI, PERCHÉ SENZA GLUTINE E SENZA LATTE: **DAL BUFFET AL BRUNCH**, SARÀ SEMPRE UNA FESTA PER IL PALATO.



TRAMEZZINI AL CAVOLO ROSSO E FORMAGGIO DI MANDORLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA

9 fette di pane tramezzino Nutrifree
– 5 albicocche secche – 200 g di cavolo cappuccio rosso – 1/2 limone – aceto bianco
– olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per il formaggio di mandorle 100 g di mandorle sgusciate e spellate – 1 cucchiaio di succo di limone – paprica dolce – olio extravergine d'oliva – sale – pepe bianco

1 Mettete le mandorle a bagno in acqua fredda per circa 8 ore. Scolatele e frullatele nel mixer con

il succo di limone, 4-5 cucchiaini di olio, 8 cucchiaini d'acqua, mezzo cucchiaino di sale, un pizzico di paprica e una macinata di pepe, fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferitelo in un contenitore a chiusura ermetica e fatelo riposare in frigorifero per 3-4 ore (potete prepararlo anche con un giorno di anticipo).

2 Affettate finemente il cavolo cappuccio e conditelo in una ciotola con il succo del mezzo limone, un filo di aceto e sale. Trasferitelo in un colapasta e lasciatelo sgocciolare per circa 30 minuti. Rimettetelo nella ciotola, condite con un filo d'olio e una macinata di pepe e aggiungete le albicocche secche tritate grossolanamente.

3 Con un nebulizzatore spruzzate leggermente d'acqua 3 fette

di pane e tenetele da parte su un tagliere, senza sovrapporle. Stendete le 6 fette rimaste sul piano di lavoro, spalmatele con il formaggio di mandorle e farcitele con il cavolo. Sovrapponete 3 fette farcite sulle altre 3, lasciando la farcitura verso l'alto, e chiudete con le fette inumidite, premendo per compattare. Trasferite i tramezzini su un vassoio, coprite con pellicola e conservate in frigorifero fino al momento di servire. Appena prima di portare in tavola, dividete ogni tramezzino in 4 triangolini, con un coltello a lama seghettata.





BRUSCHETTE CON CREMA DI CARCIOFINI, GAMBERI E POMODORI SECCHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI

1 confezione di panfette Nutrifree – 24 code di gamberi – 16 carciofini alla brace sott'olio – 8 pomodori secchi sott'olio – 1 limone non trattato – 1 ciuffo di menta – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 pizzico di peperoncino – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tenete da parte 4 pomodori secchi e frullate gli altri con i carciofini, il peperoncino, una macinata di pepe e poco succo e scorza di limone, fino a ottenere un composto omogeneo: se necessario, unite qualche cucchiaino di olio per aumentare la cremosità.

2 Regolate il gusto aggiungendo, se occorre, poco succo di limone e un pizzico di sale. Tritate qualche foglia di menta e di prezzemolo e uniteli alla crema.

3 Sgusciate i gamberi, privateli del filetto nero e lavateli. Cuoceteli al

vapore per 2-3 minuti e conditeli con un filo d'olio, sale e pepe.

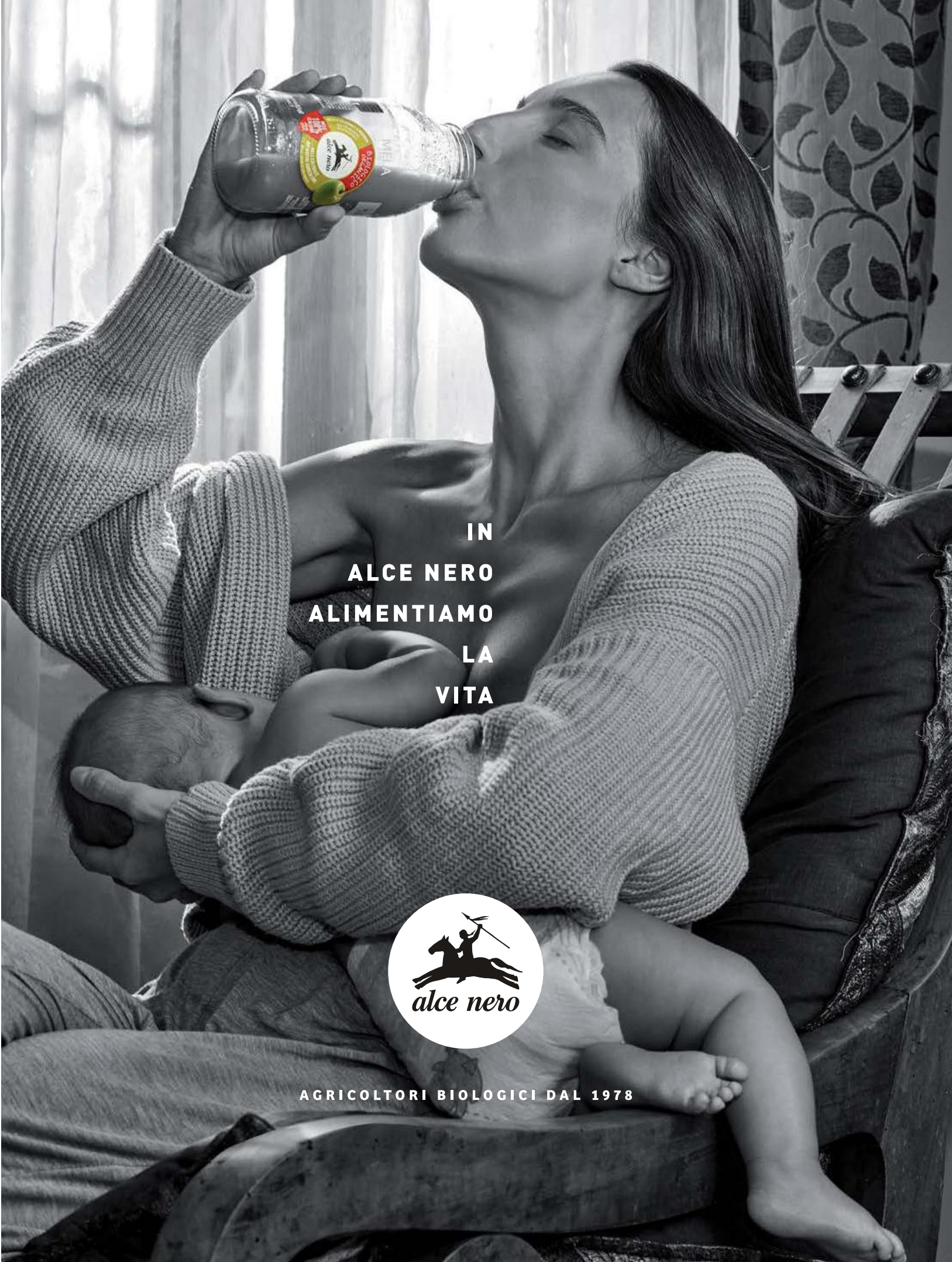
Tritate grossolanamente i pomodori secchi tenuti da parte.

4 Tostate le panfette per qualche minuto in forno a 200°. Spalmatele con la crema di carciofini e guarnite ognuna con 3 code di gamberi, i pomodori secchi tritati e qualche fogliolina di menta. Pepate e servite.



PANE SEMPRE FRESCO

PANFETTE NUTRIFREE SONO TAGLIATE DA UN PANE SENZA GLUTINE BUONO, GENUINO E SUBITO PRONTO. CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SENZA LATTOSIO E SENZA PROTEINE DEL LATTE, SONO CONFEZIONATE IN PRATICHE MONOPORZIONI DA DUE FETTE, PER RISCOPRIRE OGNI GIORNO **IL PIACERE DEL PANE FRESCO** IN TAVOLA O PER REALIZZARE RICETTE GUSTOSE COME SANDWICH, BRUSCHETTE E ZUPPE.



IN
ALCE NERO
ALIMENTIAMO
LA
VITA



AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978

Calici eccellenti

LA NOSTRA SELEZIONE

di Silvia Bombelli

Che Natale sarebbe senza un buon vino?
Strepitose bottiglie allietano i palati
più fini e con destrezza accompagnano i menu
più elaborati. Perfette anche da regalare



Valpolicella Superiore bio Monteci

La storica cantina veneta che da cento anni esatti produce ottimi vini tipici del territorio veronese, ha scelto un Valpolicella Classico per la confezione natalizia che celebra l'impegno per la sostenibilità di casa Monteci, con un albero fatto a mano riciclando le barrique. Rosso rubino con note di ciliegia, pepe nero e cannella, si serve con primi piatti al ragù, tartufo, funghi e tomini (€ 49 euro in cofanetto, € 15 la bottiglia singola).

Barolo Docg Ravera Azienda agricola Cogno

Un vino prezioso ottenuto dalle uve Nebbiolo pregiate di Novello (CN), a 380 metri, potente e garbato, con note di tabacco, rosa e menta ha una buona persistenza aromatica che migliora negli anni. Grazie alla selezione attenta dei grappoli e al tipo di fermentazione, invecchia a lungo. Esalta crespelle, brasati, o fantasie di formaggi stagionati con chutney e miele. Si serve a 16-18° (€ 85).



Erse Bianco 2024 Tenuta di Fessina

Un Etna bianco Doc del 2024, che si adatta bene al momento dell'aperitivo ma è anche perfetto a tutto pasto. Da uve Carricante, Catarratto e Minnella, profuma di fiori d'arancio e mandorle con il finale leggermente salino tipico dei vini vulcanici siciliani. Si serve fresco con pesce, crostacei e primi delicati (€ 22).

Aquila Reale Riserva 2015 Cesarini Sforza

Per brindisi eccellenti e cene importanti questo Chardonnay in purezza rivela un temperamento nobile che non teme il tempo: un TrentoDoc da veri intenditori. Le uve raccolte manualmente a 500 metri, dopo la fermentazione in bottiglia riposano oltre 90 mesi regalando un bollicino con note di frutta candita, perlage fine e ideale con pesce affumicato, ostriche e vitello tonnato (€ 56).



Nacchero Grillesino

Per accompagnare aperitivi e cene al buffet con piglio brioso, questo Ciliegioio Toscana Igt è perfetto. Diffuso in Maremma da quasi due secoli, è un vino color rubino luminoso che ricorda i profumi della prugna matura e dei frutti rossi. Si sposa con grandi pesci come tonno, spada e dentice, così come con carni sapide e primi conditi con muscoli o polipetti (€ 15).

Prosecco Docg Biologico Ponte 1948

Un Prosecco buono, di nome e di fatto, perché finanzia con il 20% del ricavato i bisognosi assistiti dalla Ong Care to Action. Firmata da Kabir Bedi, la Magnum Ponte 1948 che di solidarietà se ne intende: è nata nel Dopoguerra per unire le forze dei viticoltori nella ricostruzione (€ 25).



Dutia Albana di Romagna Branchini 1858

Questa cantina ha puntato molto sull'Albana, il vitigno antico più rappresentativo della Romagna (insieme al Sangiovese) per proporre vini buoni ma abbordabili e far conoscere quest'uva e il suo potenziale in bottiglia anche oltre confine. Branchini 1858 è un'azienda familiare che di generazione in generazione ha fatto cose nuove e di successo. È stata la prima a spumantizzare le uve Albana, poi le ha proposte in un vino passito e dal 2011 le utilizza per il bianco secco Dutia (il nome antico del comune dove ha sede la cantina che ora si chiama Dozza), che ha anche ricevuto il Premio Qualità Prezzo dal Gambero Rosso. Fresco, floreale con note di banana e di susina, è ideale con pesce crudo e cotto, tortelli e formaggi freschi (€ 10).

a proposito di vini

VARIETÀ, ABBINAMENTI, CULTURA

Cuvée Secrète Arnaldo Caprai

La pluripremiata cantina umbra da anni sperimenta mix enologici che combinano uve internazionali e locali bianche, tipiche di Montefalco, per esempio Grechetto. Non sono specificate in etichetta perché cambiano secondo la qualità di ogni vendemmia, invitando gli intenditori a scoprire la composizione segreta del vino. Affinato in barrique e poi in bottiglia, è un vino dai riflessi dorati, ideale con pesce e costolette di agnello, carciofi, tartufo e primi leggeri (€ 30).



Ritratti Lavis

La cantina trentina che riunisce 400 soci e relativi genuini vigneti a conduzione familiare tra 250 e 600 metri di altitudine propone da alcuni anni la linea Ritratti, 6 vini con etichetta d'autore creata da Margherita Paoletti, trentina di adozione, che si è ispirata per i suoi disegni camminando tra i filari e prendendo spunto da fiori, foglie e paesaggio per le palette di colori e il temperamento delle donne rappresentate. Come quella raffigurata sull'etichetta di questo Chardonnay Trentino Doc 2023, affinato in barrique di rovere francese e 13,5° alcolimetrici. Dorato con riflessi verdi, profumo di frutta esotica e note fumé ha un finale avvolgente e si abbina bene con primi a base di pesce, funghi e formaggi cremosi, pollo arrosto, cappone e coniglio (€ 17,60).



Mattia Vezzola Brut 2019 Costaripa

Il re delle bollicine e titolare dell'azienda di Moniga del Garda (Brescia) Mattia Vezzola è un enologo di fama internazionale pluripremiato per i suoi spumanti, come questo 2019 da uve Chardonnay. Perlage finissimo con note di mandarino e anice, si serve con caviale, crostacei, pesce crudo o affumicato e zuppe di mare (€ 39).

Alta Langa Vinchio Vaglio

Un Metodo Classico Docg tradizionale piemontese da selezionati vigneti di Pinot noir e Chardonnay a crescita lenta e acini ideali per vini dal bouquet ricco ed elegante. Fruttato, morbido con sentori di crosta di pane, si serve a tutto pasto a 6-8° con frutti e insalate di mare, asparagi, carciofi e fiori di zucca. Ottimo anche come aperitivo (€ 20).

Aminta Rosso di Montalcino Cecchi

Fondata nel 1893, la nota azienda toscana di Castellina in Chianti (Siena) ha anche 6 ettari di vigneto vicino a Montalcino dove produce questo rosso setoso, una Doc 100% Sangiovese del 2023. Invecchiato in vasca per 9 mesi e affinato almeno 6 in bottiglia, diventa un vino potente (alcol 14,5%) dal luminoso color rubino. Si serve a 16-18° con fantasie di salumi e paté, zuppe di funghi e legumi e pollo (€ 25).

Orange-utan Azienda agricola Cortese

Per chi ama gli arancioni eccone uno molto originale. Creato dall'azienda trentina in una tenuta del Ragusano con uve bianche Inzolia e Zibibbo macerate con le bucce, da cui il colore ambrato, è un vino biologico e vegan-friendly dal bouquet agrumato e una sfumatura balsamica. Si abbina bene anche ai piatti esotici e speziati (€ 15).



Vigna Castel Rechtenthal J. Hofstätter

Un bianco del 2022 nato ai piedi del Monte Roen su ripide rocce sedimentarie con pendenze del 60%, correnti fresche e notevoli escursioni termiche. Questa particolarità rende il Gewürztraminer Alto Adige Docg Riserva ben diverso da quello che la stessa cantina produce da vigne situate a soli 300 metri di distanza. La ghiaia dolomitica fa la differenza. Da provare per la sua freschezza e l'aroma pieno, servito fresco come aperitivo accompagnato da assaggi di cucina asiatica, ostriche e crostacei (€ 30).



COSÌ BUONO CHE NON HA BISOGNO DI NASCONDERSI DIETRO UNA FETTA DI PANE.



PIACERE, PROSCIUTTO DI PARMA.



Ti presentiamo il Prosciutto di Parma.
Un'eccellenza italiana certificata DOP,
fatta solo con ingredienti naturali.
Non è crudo, è Parma.



pasta

IN BRODO, ASCIUTTA E AL FORNO

CHE SIA UN RAVIOLO RIPIENO O UNA SEMPLICE
LOSANGA, UNA SOTTILE TAGLIATELLA
O UN'AMPIA LASAGNA, SE FATTA IN CASA È SEMPRE
UN'OPERA D'ARTE. E, INSIEME ALL'ACCOMPAGNAMENTO
ADATTO, SI PRESTA ALLA TECNICA CULINARIA PREFERITA,
MERITANDO OGNI VOLTA IL PODIO DELLA FESTA

a cura di Daniela Falsitta, foto di Luca Colombo/Studio XL, ricette di Alessandra Avallone, styling di Ambra Poli





in brodo

*Un grande classico nei menu di molte famiglie,
richiede la cottura in un liquido di grande sapore:
di manzo, carni pregiate o vegetariano.
Filtratelo due volte per renderlo più trasparente.*

SORPRESINE IN BRODO
DI FARAONA AL TARTUFO NERO

pag. 90

Alberelli in ceramica
smaltata bianca di
Francesca Reitano
Ceramica, cucchiaino
in acciaio satinato
oro con motivo di
Pinti Inox. Indirizzi
a pagina 254



RAVIOLI ALL'ARISTA
IN BRODO
pag. 90

Piattino piccolo
bianco in ceramica
smaltata di
Francesca Reitano
Ceramica, cucchiari
in acciaio satinato
oro di Pinti Inox.
Indirizzi
a pagina 254

asciutta

È la modalità di preparazione che consente di apprezzare meglio la texture della pasta e godere del gusto di sfoglia e ripieno. Per contro, il condimento dovrà essere leggero, mai sovrastante.

CORONE DI SFOGLIA
RIPIENE DI RICOTTA
CON PORRO E ANETO

pag. 90

Piatto fondo con
bordo oro di Bitossi
Home, forchetta in
acciaio satinato oro
di Pinti Inox.
Indirizzi
a pagina 254

MALTAGLIATI PAGLIA E FIENO
CON GAMBERI E CARCIOFI

pag. 92

Piatto in ceramica
smaltata con
motivo ondulato sul
bordo di Francesca
Reitano Ceramica,
forchetta in acciaio
satinato oro di Pinti
Inox. Indirizzi a
pagina 254

al forno

*Golosa, corroborante e saporita,
se lasciata nella sua teglia è anche
il primo più pratico da trasportare a casa
di amici e parenti. Basterà un'ultima
doratura in forno per farli innamorare!*

LASAGNE CON RAGÙ BIANCO, ZUCCA
E BESCIAPELLA SPEZIATA

pag. 92



Alberello in
ceramica smaltata
bianca di Francesca
Reitano Ceramica.
Indirizzi
a pagina 254

NIDI DI TAGLIATELLE
AL RAGÙ INFORMATE

pag. 92

Forchette in acciaio
satinato oro con
motivo di Pinti Inox.
Indirizzi
a pagina 254



TRADIZIONE PASTA IN BRODO, ASCIUTTA E AL FORNO

SORPRESINE IN BRODO DI FARAONA AL TARTUFO NERO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

per la pasta 100 g di farina 00
– 100 g di semola rimacinata di grano duro – 2 uova
per la faraona 1/4 di faraona o 1 coscia
– 1 piccola cipolla – 1 carota – 1 costa di sedano – 4 rondelle di porro – 1 foglia d'alloro – 1 uovo – 50 g di grana padano
Dop grattugiato – 1 tartufo nero
– farina 00 – olio di semi per friggere
– sale – pepe in grani

- 1 Impastate le due farine con le uova fino a rendere la sfoglia liscia e omogenea. Avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per un'ora in frigorifero. Tirate la pasta con la sfogliatrice e tagliate le sfoglie a quadretti di 3 cm di lato. Pizzicate insieme i due angoli opposti, quindi pizzicate anche gli altri due ma al contrario. Dovrete ottenere un piccolo raviolo vuoto (se preferite, potete prepararli anche qualche ora prima e lasciarli seccare).
- 2 Mondate la cipolla, la carota, il porro e il sedano. Mettete tutte le verdure in una casseruola con la faraona, unite l'alloro e 8 grani di pepe, salate, coprite generosamente d'acqua e portate a bollore, quindi chiudete con il coperchio e lasciate cuocere per un'ora. Filtrate il brodo ottenuto, fatelo restringere e, se necessario, salatelo.
- 3 Disossate la polpa della faraona e tritatela finemente nel mixer con l'uovo e il formaggio. Grattugiate la parte esterna del tartufo e unitela alla faraona, quindi formate tante piccole polpettine, infarinatene leggermente e friggetele nell'olio bollente.
- 4 Cuocete le sorpresine nel brodo. Mettete le polpettine nei piatti fondi, versate sopra il brodo con la pasta, aggiungete il tartufo rimasto a fettine e servite.

RAVIOLI ALL'ARISTA IN BRODO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
350 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di semola rimacinata di grano duro – 3 uova
– olio extravergine d'oliva
per il ripieno 300 g di arista di maiale nella parte mazzata – 2 bicchieri di vino rosso – 1 mazzetto guarnito (rosmarino, salvia, timo, porro, prezzemolo) – 200 g di erbe lessate e strizzate – una manciata di spinacini novelli – 50 g di pecorino pepato
– 1 uovo piccolo – noce moscata – vino bianco – brodo di carne o vegetale
– 2 cipollotti finissimi – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1 Impastate la semola con le uova e un cucchiaino d'olio. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 2 ore.
- 2 Tagliate la carne a pezzi e fateli rosolare in una casseruola con poco olio su tutti i lati. Salate, pepate, aggiungete il mazzetto guarnito e sfumate con il vino rosso, quindi coprite la casseruola e cuocete a fiamma bassa per 90 minuti o finché l'arista sarà tenera, bagnando di tanto in tanto la preparazione con il vino bianco e il brodo di carne. Trascorso il tempo, mettete da parte la carne e fate restringere il fondo di cottura finché raggiungerà una consistenza sciroposa.
- 3 Raccogliete la carne nel mixer e tritatela, poi unite le erbe lessate tagliate a pezzi e tritate ancora, aggiungete il pecorino grattugiato, l'uovo, una grattata di noce moscata e il fondo di cottura ristretto, regolate di sale e pepate. Con il ripieno ottenuto formate tante palline.
- 4 Stendete la pasta con la sfogliatrice e ritagliatela a quadrati di 8 cm. Mettete una pallina di ripieno in un angolo, ripiegatevi sopra l'angolo adiacente e fatelo aderire al centro. Portate quindi gli altri angoli vicino al ripieno e fateli aderire delicatamente. Otterrete un raviolo con un angolo di pasta molto più grande e piuttosto irregolare. Tagliate a striscioline gli

spinacini e i cipollotti a rondelle. Cuocete i ravioli in 2 litri di brodo e serviteli in ciotole ampie guarniti con gli spinacini e i cipollotti.

CORONE DI SFOGLIA RIPIENE DI RICOTTA CON PORRO E ANETO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

per la pasta 400 g di semola rimacinata di grano duro – 4 uova
– olio extravergine d'oliva
per il ripieno 1 porro – 1 arancia non trattata – 300 g di ricotta – 60 g di grana padano Dop grattugiato
– 1 uovo – 1 mazzetto di aneto – 25 g di nocciole tostate – olio extravergine d'oliva – burro – sale – pepe

- 1 Impastate la semola con le uova e un cucchiaino d'olio, avvolgete il panetto nella pellicola e fate riposare in frigorifero per 2 ore.
- 2 Mondate il porro, affettatelo e stufatelo con una noce di burro e un filo d'olio. Prelevate la scorza dall'arancia, tenetela da parte e spremetene il succo; versatelo sopra i porri lasciandolo restringere. Tritate il porro nel mixer, salate e pepate, quindi lavoratelo con la ricotta, il grana, l'uovo e un cucchiaino di aneto tritato. Mettete il ripieno ottenuto in una tasca da pasticciere.
- 3 Stendete la pasta con la sfogliatrice, ritagliatela a strisce lunghe circa 26-28 cm e larghe 8 cm, dovreste ottenerne 16 (due strisce a persona). Disponete una striscia di ripieno al centro delle sfoglie, richiudetele sigillando bene il ripieno e paregiate la pasta con una rotella dentata in modo da ottenere dei lunghissimi ravioli. Arrotolateli a spirale e bagnate leggermente la parte finale della pasta per sigillare la corona.
- 4 Sciogliete 100 g di burro in un padellino, aggiungete la scorza di arancia a julienne, altro aneto tritato e pepe. Lessate le corone in una pentola ampia e bassa, scolatele delicatamente con una schiumarola, e suddividetene due per ogni piatto. Conditele con il burro aromatizzato all'arancia e guarnite con le nocciole tritate.

Your Christmas stories

MARCATO *Heritage*



TRADIZIONE PASTA IN BRODO, ASCIUTTA E AL FORNO

MALTAGLIATI PAGLIA E Fieno con GAMBERI E CARCIOFI

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di semola rimacinata di grano duro – 350 g di farina 00 + quella per infarinare – 4 uova – 200 g di spinaci lessati e strizzati

per il condimento 4 carciofi – 1 spicchio d'aglio – qualche rametto di maggiorana – 24 code di gambero grandi – 1 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mescolate 300 g di farina e la semola e dividete il mix in due parti: impastate la prima con 2 uova e un filo d'olio e avvolgete il panetto nella pellicola. Impastate la seconda con gli spinaci e le uova rimaste, e, se la pasta fosse troppo morbida, unite 30-50 g della farina rimasta. Avvolgete nella pellicola e raffreddate gli impasti per 2-3 ore.

2 Stendete i panetti fino allo spessore di 0,5 cm o poco più. Tagliateli a strisce larghe 0,5 cm e alternatele sul piano di lavoro formando tanti gruppi di strisce bicolori (assemblatene 3 o 4 per tipo). Passate il matterello sopra ogni gruppo per far aderire le strisce fra loro quindi stendete la pasta bicolore ottenuta con la sfogliatrice fino alla penultima tacca, tagliatela a losanghe e infarinatela leggermente.

3 Fate il condimento. Mondate i carciofi, affettateli sottili e cuoceteli in una padella con 4 cucchiaini d'olio e lo spicchio d'aglio vestito fino a quando saranno croccanti; trasferiteli in un piatto. Nella padella aggiungete 2 cucchiaini d'olio e i gamberi sgusciati e in parte spezzettati. Saltateli rapidamente con la scorza del limone grattugiata, sale e pepe. Rimettete i carciofi in padella con i gamberi e unite la maggiorana.

4 Cuocete i maltagliati in acqua salata, scolateli con la schiumarola e passateli direttamente nella padella con il condimento, aggiungete un mestolino di acqua di cottura, mescolate, spruzzate con il succo del limone e servite.

LASAGNE CON RAGÙ BIANCO, ZUCCA E BESCIAMELLA SPEZIATA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE
560 CAL/PORZIONE

per la pasta 400 g di semola rimacinata di grano duro – 4 uova
per il condimento 800 g di reale di vitello con l'osso – 200 g di salsiccia – 1 carota – 1 cipolla – 1 costa di sedano – 2-3 bicchieri di vino bianco – 400 g di zucca Delica pulita – un mazzetto di salvia – qualche rametto di timo – 50 g di grana padano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – cannella – burro – sale – pepe

per la besciamella 5 dl di latte – 40 g di farina 00 – 60 g di burro – cannella in polvere – noce moscata – sale – pepe

1 Impastate la semola con le uova, avvolgete il panetto nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 2 ore. Mondate cipolla, carota, sedano e tritateli finemente. Fate rosolare il vitello in una casseruola ampia e bassa con un filo d'olio; quando avrà preso colore, unite la salsiccia spellata e spezzettata. Unite le verdure tritate e sfumate con il vino. Salate, pepate, profumate con un pizzico di cannella e cuocete a pentola coperta per 2 ore o finché la carne sarà tenera. Scartate l'osso, spezzettatela e rimettetela nel recipiente.

2 Tagliate a dadini la zucca e cuocetela in padella con 2 cucchiaini d'olio, 8 foglie di salvia e 2 rametti di timo, aggiungete poca acqua se necessario, salate e pepate.

3 Preparate la besciamella con burro, farina e latte. Salatela, pepatela e profumatela con una grattata di noce moscata e un pizzico di cannella.

4 Con la sfogliatrice stendete la pasta in larghe strisce e sbollentatele 30 secondi in acqua salata. Montate le lasagne alternando la pasta con un velo di besciamella, poi la carne, la zucca, una spolverizzata di grana e ancora pasta: completate con la besciamella, qualche dadino di zucca, grana e fiocchetti di burro. Coprite con alluminio e infornate a 180° per 25 minuti, poi scoprite, alzate la temperatura a 200° e fate

dorare. Nel frattempo friggete 20 foglie di salvia con qualche cucchiaino d'olio e distribuitele sulle lasagne con un pizzico di cannella.

NIDI DI TAGLIATELLE AL RAGÙ INFORNATE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

per la pasta 400 g di farina 0 – 4 uova – olio extravergine d'oliva
per il condimento 200 g di polpa di manzo macinata – 200 g di polpa di maiale macinata – 1 piccola cipolla – 1/2 carota – 1/2 costa di sedano – 100 g di prosciutto crudo a fette – vino bianco secco – 2-3 cucchiaini di concentrato di pomodoro – 100 ml di panna fresca – 250 g di scamorza o altro formaggio morbido – basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Impastate la farina con le uova e un cucchiaino d'olio, avvolgete il panetto nella pellicola e fate riposare in frigo per 2 ore.

2 Mondate la cipolla, la carota e il sedano, tritateli con il prosciutto e fateli soffriggere con 2 cucchiaini d'olio. Dopo 10 minuti unite le due carni e, quando avranno cambiato colore, sfumate con un bicchiere di vino bianco. Aggiungete il concentrato diluito in mezzo bicchiere d'acqua, salate, pepate e continuate a cuocere per un'ora a pentola coperta. Se necessario, versate ancora poca acqua durante la cottura.

3 Stendete la pasta con la sfogliatrice e passate le strisce nel rullo per le tagliatelle (o tagliatele a mano, non troppo sottili).

4 Sciogliete il formaggio con la panna a fuoco dolce fino a ottenere una crema omogenea; tenetela in caldo. Cuocete la pasta e conditela con la metà del ragù. Formate dei grossi nidi e disponeteli sopra una teglia da forno, distanziati fra loro. Aprite i nidi in cima e farciteli con il ragù rimasto, irrorateli con un filo d'olio e passateli in forno a 200° per 5 minuti facendo dorare la pasta.

5 Sfornate e servite i nidi nei piatti nappati con la crema di formaggio e guarniti con foglioline di basilico.



PRIMI DI NATALE
Inquadrate il QR Code qui sopra per accedere al sito salepepe.it e trovare tanti altri spunti per i vostri menu delle feste.

PURI SI NASCE, SOFFICI SI DIVENTA.



Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.



THETAedizioni



PROSCIUTTO
DI CARPEGNA
D.O.P.

Buffet CON GLI AMICI

UN PRENATALE EASY CHIC
CON TANTI SFIZI IRRESISTIBILI
PER RICEVERE GLI OSPITI IN
STILE INFORMALE E GODERE
DELLA FESTA INSIEME A LORO





PIADINE SENATORE VARIETÀ CAPPELLI CON MAIONESE AL RAFANO E PESCE AFFUMICATO

FACILE

PER 8 PERSONE

PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 25 MINUTI

160 CAL/PORZIONE

2 piadine di grano Senatore varietà Cappelli Le Stagioni d'Italia – 100 g di panna acida – 40 g di salmone affumicato a fettine – 40 g di tonno affumicato a fettine – 40 g di storione o altro pesce bianco affumicato a fettine – 2 uova – 10 g di aneto – la punta di un cucchiaino di rafano in pasta – 1 carota arancione – 1 carota viola – 1 manciatina di germogli a piacere – olio extravergine d'oliva – sale

1 Adagiate le uova in un pentolino, copritelo con acqua fredda e cuocetele per 8 minuti dal momento del bollore. Raffreddatele sotto acqua corrente, incrinare il guscio e lasciatele a bagno in acqua per 5 minuti. Quindi sgusciatele, spezzettatele e trasferitele nel bicchiere di un mixer a immersione. Unite la panna acida, l'aneto lavato, il rafano e una presa di

sale. Frullate fino a ottenere una maionese omogenea, mettetela in una tasca da pasticciere usa e getta e conservatela in frigo.

2 Ricavate dalle piadine 8 dischetti di 8 cm di diametro con un coppapasta, tagliate la parte rimasta in 8 bastoncini di 6x0,5 cm. Spennellate i dischetti con poco olio da ambo i lati e disponeteli in 8 stampini da muffin oliati. Spennellate con olio da ambo i lati anche i bastoncini. Foderate una placca con carta da forno, disponetevi stampini e bastoncini e infornate a 200° per 10 minuti. Prelevate i bastoncini dal forno e proseguite la cottura dei "cestini" di piadina per altri 5 minuti. Lasciate raffreddare completamente e sformate i cestini.

3 Spuntate e raschiate le carote, lavatele, tagliatele a metà e poi riducetele in bastoncini sottili. Tagliate la punta della tasca con la maionese e riempite i cestini. Distribuitevi sopra il pesce tagliato a strisce e piegato a rosetta. Completate con i bastoncini di piadina e carota e guarnite con i germogli.



PIACEVOLI CONTRASTI
DI CONSISTENZE E
COLORI REGALANO
ASSAGGI PREZIOSI
E ACCATTIVANTI

CREMA DI PISELLINI ALLO
ZENZERO CON CODE
DI GAMBERI E CRUMBLE
DI PISTACCHI

pag. 98





CREMA DI PISELLINI ALLO ZENZERO CON CODE DI GAMBERI E CRUMBLE DI PISTACCHI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
150 CAL/PORZIONE

300 g di pisellini finissimi surgelati Le Stagioni d'Italia
– **100 g di cavolo cappuccio rosso** – **8 code di mazzancolle** – **1 limone** – **30 g di pistacchi spellati**
– **3 cm di zenzero fresco** – **1,5 dl di vino bianco** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Lavate il cavolo e tagliatelo a listarelle. Conditele in una ciotola con il succo di 1/2 limone e una presa di sale e lasciatele marinare per 30 minuti. Intanto, tuffate i pisellini in acqua bollente salata e cuoceteli per 10 minuti dalla ripresa del bollore. Scolateli tenendo da parte un mestolino di acqua di cottura e fateli raffreddare. Sbucciate e grattugiate lo zenzero.

2 Pulite le code di mazzancolle eliminando il carapace (lasciate attaccata la codina) e il filetto nero sul dorso. Scottatele per 1 minuto nel vino portato a bollore con 1,5 dl di acqua e un pizzico di sale, scolatele e conditele con un cucchiaino d'olio.

3 Frullate i pisellini con il mixer a immersione unendo 2-3 cucchiaini della loro acqua tenuta da parte, lo zenzero, 2 cucchiaini di olio, una presa di sale e una macinata di pepe. Suddividete la crema in 8 ciotoline e adagiatevi sopra le code di mazzancolle. Strizzate le listarelle di cavolo, conditele con 2 cucchiaini di olio e un pizzico di sale e distribuitele nelle ciotoline, poi completate con i pistacchi tritati grossolanamente.

ALLESTIRE IL BUFFET

ECCO I NOSTRI CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER PREPARARE IL BUFFET IN MODO CHE SIA PRATICO, BELLO E BEN ORGANIZZATO.

LA MISE EN PLACE

CON LARGO ANTICIPO VERIFICATE COSA AVETE IN CASA (TOVAGLIE, PIATTI E VIA DICENDO), SCEGLIETE UNA LINEA DI COLORI (MEGLIO SE NEUTRI PER FAR RISALTARE IL CIBO) ED EVENTUALMENTE INTEGRATE CON QUALCHE ACQUISTO. IL MATTINO METTETE LA TOVAGLIA SUL TAVOLO PRINCIPALE CHE ACCOGLIERÀ LE PORTATE E PREDISPONETE 3 CARRELLI (FACILI DA SPOSTARE) O TAVOLINI: SE NON SONO "AVVENENTI" VESTITELI CON TOVAGLIE BIANCHE CHE ARRIVINO A TERRA. SU UNO IMPILATE I PIATTI DI SERVIZIO CON ACCANTO I TOVAGLIOLI E LE POSATE (MAGARI IN UN CONTENITORE A PIACERE PERCHÉ RESTINO RACCOLTE) E SU UN ALTRO I BICCHIERI VICINI ALLE BEVANDE; L'ULTIMO SARÀ IL PUNTO DI APPOGGIO PER PIATTI E POSATE GIÀ UTILIZZATI.

LE SEDUTE E LA MUSICA

TOGLIETE LE SEDIE INTORNO AL TAVOLO (SAREBBERO D'IMPACCIO) E DISPONETELE DAVANTI AL DIVANO IN MODO DA FAVORIRE LA DEGUSTAZIONE ANCHE SEDUTI E SOPRATTUTTO FAVORIRE LA CHIACCHIERA. PREVEDETE ANCHE DELLA

MUSICA DI SOTTOFONDO E, SE VOLETE, PER BALLARE.

CUCINARE E SERVIRE

PREPARATE TUTTO IL POSSIBILE IL GIORNO PRIMA, CONSERVANDOLO IN FRIGO E TOGLIENDOLO MEZZ'ORA PRIMA DI MANGIARE IN MODO CHE NON SIA TROPPO FREDDO. RADUNATE PER TIPOLOGIA I FINGER FOOD (PER UN COLPO D'OCCHIO ORDINATO) E PREVEDETE AMPIE CIOTOLE E POSATE DI SERVIZIO PER LE PREPARAZIONI CHE I COMMENSALI PORZIONERANNO DA SOLI (COME LA PASTA). SE SONO CALDE, RISCALDATE IL CONTENITORE IN CUI LE PRESENTATE IN MODO DA MANTENERE LA TEMPERATURA PIÙ A LUNGO. TOGLIETE VIA VIA DALLA TAVOLA I PIATTI DA PORTATA VUOTI. IN QUESTE PAGINE TROVATE DOSI PER 8 PERSONE, MA PEZZI, FETTE O PICCOLE PORZIONI POSSONO ESSERE FACILMENTE MOLTIPLICATI A PIACERE.



ORIGINALI AGGIUNTE
FANNO LA DIFFERENZA,
TRASFORMANDO UNA
BASE CLASSICA IN UNA
PROPOSTA GOURMET

PIZZA AI FUNGHI CON CARPACCIO DI ZUCCA ALL'ARANCIA E PESTO DI SEMI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

2 pizze ai funghi surgelate Le Stagioni d'Italia – 600 g di polpa di zucca Delica – 100 g di semi di zucca – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 arance non trattate – 1 mazzetto di prezzemolo – 4 rametti di timo – 4 rametti di maggiorana – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate le arance, prelevate la scorza di una con un pelapatate, tagliatela a julienne e scottatela per 2 minuti in acqua bollente; scolatela. Grattugiate la scorza dell'arancia rimasta. Spremete il succo di entrambe. Tostate i semi di zucca in un padellino senza aggiungere grassi. Lavate e asciugate le erbe aromatiche.

2 Tagliatela la polpa di zucca a carpaccio con

una mandolina. Conditela in una ciotola con la scorza grattugiata e il succo d'arancia, il timo tritato con le foglie di 3-4 rametti di prezzemolo, gli spicchi d'aglio sbucciati e tagliati a fettine, 2 cucchiaini di olio, sale e pepe. Mescolate e lasciate marinare per 30 minuti.

3 Frullate metà dei semi di zucca con il parmigiano, una manciata di foglie di prezzemolo, le foglie di maggiorana, 4 cucchiaini d'olio e un pizzico di sale. Cuocete le pizze secondo le indicazioni riportate in confezione, tagliatele a fette e distribuitevi sopra il carpaccio di zucca scolato, il pesto al parmigiano, le scorzette scottate e i semi di zucca rimasti.





LE PROPOSTE DA SCOPRIRE ONLINE

QUANDO SI È INVITATI A UN BUFFET, È SEMPRE BELLO PORTARE QUALCOSA PER INTEGRARLO (E DARE UNA MANO AI PADRONI DI CASA). VOLETE QUALCHE IDEA? ECCO QUELLE DELLE NOSTRE OSPITI VIRTUALI: QUATTRO VIRTUOSE FOOD CREATOR DI CUI POTRETE SCOPRIRE LE PROPOSTE SUL NOSTRO ACCOUNT INSTAGRAM @SALEPEPE.IT. DI INDOLE VEG E DINTORNI, SONO RICETTE ATTENTE ALLA STAGIONE E ALLA SOSTENIBILITÀ. ANCH'ESSE, COME LE ALTRE DI QUESTO SERVIZIO, INTERPRETANO I PRODOTTI "LE STAGIONI D'ITALIA".

GIULIA SERAFINI
(@SAPORIDIGEIA), AMANTE DEI SAPORI FRESCHI E SFIZIOSI, SI METTERÀ ALLA PROVA CON STUZZICANTI CESTINI DI PIADINA ALLA CREMA DI CECI E CHIPS DI CAVOLO NERO.

ENRICA MONZANI
(@ASMALLKITCHENINGENOA), MAESTRA DI RICETTE E STORIE

LIGURI, PREPARERÀ UN COUS COUS CON VERDURE INVERNALI AL FORNO E PESTO LEGGERO DI BASILICO.

GAIA BORRONI
(@GAIA_THEGREENPANTRY), APPASSIONATA DEL BUON CIBO E DEL FITNESS, CI DELIZIERÀ CON LE BOMBETTE DI RISO ARBORIO RIPIENE DI RADICCHIO E FORMAGGIO CASERA.

ILARIA PIERINI
(@ILARIAFOODANDHOME), INFINE, CREATRICE DI DELIZIOSE RICETTE ANTISPRECO, SARÀ ALLE PRESE CON UNA STELLA NATALIZIA DI PASTA SFOGLIA CROCCANTE RIPIENA DI CREMA DI CANNELLINI E FUNGHI.

INVOLTINI DI CAVOLO GRATINATI CON RIPIENO DI BORLOTTI, FINFERLI, ERBE E GRANA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
110 CAL/PORZIONE

200 g di finferli – 150 g di fagioli borlotti 100% piemontesi Le Stagioni d'Italia – 8 foglie di cavolo – 1 piccolo porro – 1 dl scarso di panna fresca – 30 g di grana padano Dop grattugiato – 1 cucchiaino raso di pangrattato – 3 rametti di prezzemolo – 2 rametti di timo + quello per guarnire – noce moscata – 1,5 dl di brodo vegetale – 15 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mette a bagno i fagioli in abbondante acqua per una notte, scolateli, lavateli e cuoceteli in pentola a pressione ben coperti d'acqua per 20 minuti dal momento del sibilo, poi scolateli. Scottate le foglie di cavolo in acqua bollente salata per 30 secondi, prelevatele con un mestolo forato e stendetele ad asciugare su un canovaccio.

2 Lavate le erbe aromatiche. Pulite i funghi privandoli della base terrosa e passandoli con un panno umido, poi tagliateli a tocchetti. Pulite il porro e tagliate la parte bianca (conservate quella verde) a fettine. Fatele stufare in padella con il burro e un cucchiaino di olio, unite i borlotti, i funghi, le foglioline dei due rametti di timo, una presa di sale e il brodo e proseguite la cottura per 10 minuti. Fuori dal fuoco, incorporate il pangrattato e un po' di noce moscata; lasciate raffreddare il composto.

3 Versatelo in una ciotola e mescolatelo con metà del grana e le foglie di prezzemolo tritate; regolate di sale e pepate. Farcite le foglie di cavolo con il ripieno preparato e richiudetele in modo da ottenere degli involtini compatti. Trasferiteli in una pirofila, bagnateli con la panna, cospargeteli con il grana rimasto e infornateli a 180° per 20 minuti. Guarnite con il timo rimasto e le foglie verdi del porro (tenute da parte) tagliate a listarelle e scottate in acqua bollente salata.

GLI INGREDIENTI SAPOROSI
INCONTRANO QUELLI DI GUSTO DELICATO
IN PIATTI DAL RAFFINATO EQUILIBRIO
GUSTATIVO. DA ENFATIZZARE CON UNA
PRESENTAZIONE ELEGANTE





MEZZI RIGATONI SENATORE VARIETÀ CAPPELLI CON MELE E FONDUTA DI PECORINO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

**400 g di mezzisigari Senatore varietà Cappelli
Le Stagioni d'Italia – 300 g di pecorino toscano
semistagionato – 2 dl di latte – 2 dl di panna fresca
– 12 foglie di cavolo riccio – 4 mele Annurca – 2 scalogni
– 4 dl di brodo vegetale – 60 g di burro – sale – pepe**

1 Lavate le foglie di cavolo, eliminate la costa centrale e tagliate una foglia a julienne. Tritate quelle rimaste grossolanamente. Sbucciate e tritate gli scalogni. Lavate le mele, detorsolatele e riducetele a spicchi sottili. Rosolate gli scalogni in padella con 30 g di burro, unite le mele e un pizzico di sale e cuocete per 5 minuti.

Prelevate le mele con un mestolo forato, unite al loro posto il cavolo tritato e il brodo e cuocete a recipiente coperto e a fiamma moderata per 7-8 minuti. Fate evaporare l'eventuale brodo rimasto e unite di nuovo le mele; spegnete il fuoco.

2 Grattugiate il pecorino con una grattugia a fori grossi e trasferitelo in una ciotola d'acciaio con il burro rimasto, il latte e la panna. Cuocete la fonduta a bagnomaria, mescolando spesso, fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

3 Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela con la fonduta, il composto di mela e cavolo e la julienne di cavolo crudo. Pepate e servite.

SFORMATO DI ZUCCA CON PROSCIUTTO CRUDO, PORCINI E LENTICCHIE VERDI

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
160 CAL/PORZIONE

690 g di passata delicata 100% pomodori toscani Le Stagioni d'Italia - 400 g di polpa di zucca Delica - 400 g di porcini interi congelati - 150 g di lenticchie verdi 100% pugliesi Le Stagioni d'Italia - 100 g di prosciutto crudo a fette - 2 uova - 50 g di mollica di pane fresco - 1 cucchiaio di doppio concentrato di pomodoro - 2 scalogni - 2 spicchi d'aglio - 1 rametto di salvia - 2 cucchiaini di paprica affumicata - 3 dl di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale

1 Mettete a bagno le lenticchie in acqua fredda per 4 ore. Fate parzialmente scongelare i porcini e tagliatene metà a tocchetti e i restanti a fette. Riducete la polpa di zucca a dadi di 2 cm di lato e conditeli con olio, l'aglio sbucciato, 3 foglie di salvia, la paprica e sale. Trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno e infornateli a 180° per 20 minuti; eliminate aglio e salvia e lasciate raffreddare.

2 Sbucciate 1 scalogno, tritatelo e fatelo stufare in una casseruola con un po' d'olio, unite i porcini a tocchetti e una presa di sale e cuocete per 10 minuti. Prelevate i funghi con un mestolo forato e unite al loro posto il doppio concentrato di pomodoro sciolto nel brodo e le lenticchie scolate e sciacquate. Cuocete su fiamma bassa, a recipiente coperto per 25 minuti. Fate evaporare l'eventuale liquido rimasto e lasciate raffreddare. Unite alle lenticchie i funghi a tocchetti e le uova frullate con la mollica di pane e la zucca; regolate di sale.

3 Rivestite con carta da forno uno stampo da plumcake di 10x22 cm e coprite il fondo e i bordi con le fette di prosciutto lasciandole sbordare. Farcite con il composto preparato, ripiegate il prosciutto in eccedenza sul ripieno, coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180° per 30 minuti. Scoprite e cuocete per altri 10 minuti.

4 Nel frattempo sbucciate e tritate finemente lo scalogno rimasto, fatelo stufare in una casseruola con 3 cucchiaini di olio, unite la passata, regolate di sale e cuocete la salsa per 20 minuti. Lasciate riposare lo sformato per 10 minuti, levatelo dallo stampo e guarnitelo con foglioline di salvia e i porcini a fette rosolati con poco olio e sale. Servitelo con la salsa a parte.



ECCELLENZE NEL PIATTO

IN OGNUNA DELLE RICETTE DI QUESTE PAGINE ABBIAMO UTILIZZATO ALCUNI PRODOTTI "LE STAGIONI D'ITALIA", UN BRAND CHE PROPONE, GRAZIE A UN'AGRICOLTURA INNOVATIVA, UN'AMPIA GAMMA DI PROPOSTE DI ALTA QUALITÀ. LE **PIADINE**, PER ESEMPIO, SONO REALIZZATE CON L'ANTICO GRANO ITALIANO SENATORE VARIETÀ CAPPELLI (TRADIZIONALMENTE IMPIEGATO NELLA PRODUZIONE DELLA PASTA) E SONO SENZA STRUTTO. LA CREMA ALLO ZENZERO CON I GAMBERI PREVEDE L'USO DI **PISELLINI FINISSIMI** 100% ITALIANI E SURGELATI A POCHISSIME ORE DAL

RACCOLTO, PER GARANTIRE L'INTEGRITÀ DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E NUTRITIVE. LA **PIZZA** È PREPARATA CON GRANO SENATORE VARIETÀ CAPPELLI, LENTA LIEVITAZIONE NATURALE E COTTURA SU PIETRA IN FORNO A LEGNA, CON POMODORO E FUNGHI 100% ITALIANI. GLI INVOLTINI SONO FARCITI CON **FAGIOLI BORLOTTI** 100% PIEMONTESE. NEL PIATTO DI PASTA SONO PROTAGONISTI I **MEZZI RIGATONI** DI GRANO SENATORE VARIETÀ CAPPELLI TRAFILATI AL BRONZO. NELLO SFORNATO SI SPOSANO LA **PASSATA DELICATA** 100% POMODORI TOSCANI E LE **LENTICCHIE VERDI** 100% PUGLIESI. L'INSALATA NELLA PAGINA ACCANTO È REALIZZATA CON **GRANO PERLATO** SENATORE

VARIETÀ CAPPELLI, CHE NON NECESSITA DI AMMOLLO. LA TORTA HA UNA BASE DI **FARRO DICOCCO PERLATO** 100% ITALIANO (A SUA VOLTA SENZA AMMOLLO). INFINE, L'INSOLITA MOUSSE È PREPARATA CON **COUS COUS A GRANA MEDIA** DI GRANO SENATORE VARIETÀ CAPPELLI, MACINATO (COME IN TUTTI I CASI) DIRETTAMENTE NEL MULINO DI PROPRIETÀ.





INSALATA DI GRANO PERLATO RISOTTATO CON CARDI COTTI NEL LATTE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

**1 kg di cardi – 400 g di grano perlato Senatore varietà
Cappelli Le Stagioni d'Italia – 1 litro di latte – 1 cipolla
bionda – 1 limone – 4 foglie di alloro secco – noce
moscata – 2,4 litri di brodo vegetale – 60 g di burro
– sale – pepe – chicchi di melagrana e crescione Vene
Cress per guarnire**

1 Pulite i cardi, tagliateli a dadini e tuffateli via via in acqua acidulata con il succo del limone per evitare che anneriscano. Fate sciogliere 40 g di burro in una casseruola, unite i cardi scolati e una presa di sale e cuocete per 5 minuti. Aggiungete il latte e proseguite la cottura su fiamma bassa, a recipiente parzialmente coperto, per 30 minuti mescolando spesso; pepate e spegnete.

2 Scaldate il brodo. Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela stufare dolcemente in una casseruola con il burro rimasto e un mestolino di brodo. Unite il grano perlato e tostatelo nel condimento per 30 secondi. Portatelo a cottura unendo il brodo bollente rimasto poco per volta (30 minuti circa). Aggiungete i cardi, mescolate e disponete il tutto in un'ampia ciotola.

3 Frullate le foglie di alloro in un piccolo mixer fino a ottenere una polvere finissima. Guarnite l'insalata con i chicchi di melagrana e il crescione e completate con l'alloro e una grattatina di noce moscata.

**ALLORO FRULLATO
A POLVERE, FOGLIE DI
CRESCIONE E CHICCHI DI
MELAGRANA: TOCCHI
MAGICI SU DELICATI
CEREALI E ORTAGGI**



I DESSERT SONO A BASE DI CEREALI COTTI:
UN USO CHE UNISCE TRADIZIONE E INNOVAZIONE,
SE SI PENSA ALLA PASTIERA NAPOLETANA

TORTA DI FARRO AI CANDITI E UVETTA CON MOUSSE DI MASCARPONE

FACILE

PER 8 PERSONE

PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI

480 CAL/PORZIONE

150 g di farro Dicocco perlato 100% toscano Le Stagioni d'Italia – 4 dl di panna fresca – 2 dl di latte – 250 g di ricotta di pecora – 100 g di mascarpone – 80 g di zucchero semolato – 80 g di scorze di arancia candite – 50 g di uvetta – 40 g di cioccolato fondente – 40 g di zucchero a velo – 2 uova – 1/2 dl di liquore all'arancia – sale

1 Mettete a bagno l'uvetta nel liquore per 30 minuti. Sciacquate il farro. Versate in una casseruola 3 dl di panna e il latte, unite un pizzico di sale e portate al limite del bollore. Aggiungete il farro e cuocetelo a fiamma bassa per 25 minuti, mescolando spesso; lasciate raffreddare.

2 Frullate con un mixer a immersione la ricotta con le uova e lo zucchero semolato per ottenere una crema. Unite il farro sgocciolato, le scorze candite tagliate a dadini e l'uvetta strizzata. Mescolate e versate il composto in una teglia di 15x25 cm rivestita con carta da forno. Livellate la superficie e infornate a 180° per circa 45 minuti; lasciate raffreddare.

3 Montate la panna rimasta con il mascarpone e 30 g di zucchero a velo, poi trasferite il tutto in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia di 2 cm. Spolverizzate la torta con lo zucchero a velo rimasto, tagliatela a cubotti e disponeteli su un piatto da portata. Suddividete la mousse di mascarpone a ciuffi sui cubotti e cospargete con il cioccolato grattugiato. Conservate in frigo.

BUDINO DI COUS COUS AL CIOCCOLATO CON CROCCANTE

FACILE

PER 8 PERSONE

PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 30 MINUTI

460 CAL/PORZIONE

300 g di cous cous a grana media – 200 g di cioccolato fondente al 70% – 1/2 litro di panna fresca – 100 g di cranberries o ribes – 40 g di zucchero – 4 cucchiaini di miele di acacia – olio extravergine d'oliva delicato

1 Versate 3 dl di acqua in una pentola, unite il miele e portate a bollore. Aggiungete 200 g di cous cous, mescolate e spegnete il fuoco.

Coprite e lasciate riposare per 30 minuti. Tritate finemente il cioccolato e disponetelo in un'ampia ciotola. Portate la panna al limite del bollore in una pentola, versatela sul cioccolato e mescolate per scioglierlo. Unite il cous cous preparato, mescolate e distribuite il composto in 8 coppe; mettetelo in frigo coperte per 4 ore.

2 Nel frattempo cuocete i cranberries o i ribes in un pentolino con 2 dl di acqua e 1 cucchiaino di zucchero finché inizieranno ad ammorbidirsi; lasciateli raffreddare. Reidratate il cous cous rimasto in 1 dl di acqua bollente e poi lasciatelo raffreddare. Stendetelo su un foglio di carta da forno e fatelo asciugare per 30 minuti.

3 Scaldate abbondante olio in una padella e friggetevi il cous cous finché inizierà a dorare; sgocciolatelo su carta per fritti. Versate lo zucchero rimasto in una padellina con 1 dl di acqua, cuocete fino alla formazione di un caramello dorato, unite il cous cous fritto, mescolate e stendete il composto su un foglio di carta da forno in una sfoglia sottile. Lasciatelo raffreddare, spezzettatelo e disponetelo sulle mousse insieme ai cranberries o ai ribes.

In tutto il servizio, piatti Francesca Reitano Ceramica, come anche le ciotoline a pagina 97, la coppa e la brocca a pagina 105.; posate a pagina 99 e 101 Pintinox; tessuti a pag. 97 e 102 Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 254



la tradizione in tavola

*Volto noto della televisione
come maestra alla Prova
del cuoco su Rai1 e autrice
di tanti libri di ricette,
Alessandra Spisni è una
brillante divulgatrice della
vera cucina bolognese che
insegna nella sua scuola con
corsi pratici e imperdibili
degustazioni (vsb-bologna.it).*





TORTELLI ROSSI AL SALMONE

pag. 111

PANONE BOLOGNESE

pag. 112



La regina della sfoglia

LIBERA, RIBELLE E ASSAI GIOVIALE, ALESSANDRA SPISNI HA FONDATO L'UNICA SCUOLA PROFESSIONALE PER SFOGLINE E SFOGLINI AL MONDO, PROMUOVENDO IL RICONOSCIMENTO DI QUEST'ARTE ANTICA COME VERO MESTIERE. AMANTE E SOSTENITRICE DELL'AUTENTICA CUCINA BOLOGNESE CI PRESENTA QUI DUE CHICCHE PER LE FESTE

cura e testo di Silvia Bombelli, foto di Felice Scoccimarro

Bolognese doc e fiera di esser nata proprio il giorno di San Petronio (il 4 ottobre), patrono del capoluogo emiliano, non si ferma mai, muovendosi rigorosamente in bicicletta tra casa, lavoro e mercati. Briosa, pasionaria della cucina verace e grande sostenitrice del fare

(e del pensare) artigianale, Alessandra Spisni ha al suo attivo un medagliere da Guinness per sfoglia e derivati: dal Mattarello d'oro a Miss Tagliatella ha vinto tutti i concorsi a tema, partecipandovi non per desiderio di gloria, ma per sostenere un'arte che rischiava di finire nel dimenticatoio, quella della sfoglia. L'ha conosciuta prima in famiglia e poi nei ristoranti dove ha lavorato. Da giovane avrebbe fatto di tutto tranne che cucinare ma, dopo aver lavato stoviglie e apparecchiato per 800 persone nel suo primo impiego in una mensa, ha ceduto: si è messa ai fornelli e, con sua sorpresa, è scoccata la scintilla. Si è innamorata delle ricette tipiche bolognesi e ha capito che era la sua strada: cucinare per mangiare quello che la fa star bene e insegnare a farlo con piacere, non più per solo dovere, come era stato fino agli anni della sua infanzia.

Mestiere antico, gusto contemporaneo

Quando è nato il suo secondo figlio, per incompatibilità di orari ha lasciato il ristorante in città, che nel frattempo aveva preso in gestione, e ha aperto il suo laboratorio di sfoglia. Ha anche creato anche un sito dedicato, tra i primi nati agli albori di internet, che l'ha fatta conoscere in fretta e "scovare" dalla Rai quando cercava una maestra per *La prova del cuoco*. A insegnarle tanto sono state le sue nonne, cuoca professionista una, lavandaia e sfoglina l'altra, che accusava la prima di non saper far niente perché al ristorante in cui lavorava faceva cucina internazionale, anziché tortelli e lasagne. A Bologna e dintorni fare la pasta è sempre stata considerata un'arte antica e potente, centro di potere del matriarcato e indicatore di prosperità domestica. Non a caso una volta le mogli si cercavano in balera, perché le donne legnose non andavano bene per fare chili e chili di sfoglia: "Per impastare ci vuole energia", spiega Alessandra, "ma non si può lavorare solo di braccia, altrimenti ci si stanca subito. Bisogna accompagnare il movimento con tutto il corpo, come una danza". Non a caso a lei piace tanto il ballo di tutti i tipi, tango a parte. E in cucina non si deve mai smettere di ascoltare, guardare, annusare: perché senza usare i cinque sensi non si va da nessuna parte. Si possono

copiare le ricette, ma la preparazione è senza anima. Se poi si usano le macchine per mescolare o tirare la pasta, si perde tutta la poesia.

Una scuola professionale aperta a tutti

La sfoglina usa le mani e la testa, fa un lavoro meraviglioso che ha un'unica pecca: non è ancora riconosciuto come professione, quindi non è protocollato con un disciplinare rigido e chiunque nel mondo prepari i tortellini può usare il termine a sproposito. Questa faccenda alla Spisni non è mai piaciuta. Così ha promosso una legge nazionale per il riconoscimento del mestiere di sfoglina e nel 2000 ha fondato una scuola di formazione specifica dove lavora anche la figlia Stefania. Si chiama VSB (Vecchia Scuola Bologna), l'unica al mondo che rilascia un diploma professionale di sfoglina o di sfoglino. Già, perché ora questo mestiere piace anche agli uomini. Molti cuochi e cuoche arrivano da ogni continente per imparare e riportare oltre confine la "prelibata arte". Sul sito della scuola, infatti, c'è anche una sezione dedicata agli sfoglino nel mondo diplomati qui, da Los Angeles a Stoccolma, passando per Shiga (Giappone), che nei loro ristoranti mostrano e dimostrano com'è la vera pasta emiliana.

Tante ricette classiche e contemporanee

Ci sono corsi propedeutici da 3 giorni aperti anche a un pubblico amatoriale, training veri e propri di 3 mesi e corsi avanzati per approfondire una tecnica, dimostrazioni con cena e un encomiabile programma riservato agli studenti per promuovere tra i giovani la cucina bolognese. La sede della scuola è anche un punto di divulgazione goloso, con serate a tema a base di tortellini in brodo, tortelloni al burro e oro (che sta per pomodoro) e tagliatelle al ragù. Sul sito Alessandra pubblica anche centinaia di ricette: triangoli, fiorini e rosette ripieni; secondi, dolci per tutte le occasioni e le sue famose stuzzicherie (mortadella in carrozza, panzerotti di segale con salsiccia e cavolfiori, tiramisù alla zucca). In queste pagine ci invita a provare due ricette per le feste: il Panone, un dolce di Natale goloso e prezioso, buono e bello per arredare la tavola, e i tortelli rossi al salmone, una raffinata rivisitazione di quelli classici bolognesi (in cui il pesce non compare mai), perché la cucina tipica può evolvere senza perdere la sua potenza e, come dice la Spisni, la sfoglia è per tutti, si deve poter usare sempre. Bastano uova da galline allevate a terra e bio, farina fresca e "unto" di gomito, come si dice a Bologna.

www.xsava.xyz

UN VASETTO
DI BIODIVERSITÀ



Irene, socia apicoltrice di Conapi.



Noi di Mielizia ci siamo presi un impegno con la natura. Da sempre difendiamo le api, l'ambiente e la biodiversità, consapevoli del ruolo fondamentale dell'apicoltura nell'ecosistema. Siamo l'unica filiera del miele in Italia e, con oltre 600 apicoltori e 110.000 alveari, coltiviamo la biodiversità del territorio italiano e garantiamo prodotti buoni, tracciati e di alta qualità. Crediamo in quello che facciamo e proponiamo un nuovo modo di alimentarsi e di vivere, che guardi al futuro. Perché in ogni vasetto di Mielizia c'è tutto il nostro impegno, e si sente.



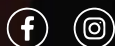
INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ

Buone anche per i più buoni.



Il Natale è l'occasione perfetta per condividere tutta la bontà delle nostre olive. Ricche di gusto, qualità, storia e tradizione, nascono da un impegno costante per la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Perfette per rendere le feste ancora più speciali e conquistare tutti... ma proprio tutti! Buon Natale da Madama Oliva.

madamaoliva.it



Madama Oliva

Gli specialisti delle olive.



Per preparare i tortelli a regola d'arte bisogna sistemare il ripieno al centro dei riquadri senza schiacciarlo, richiudendovi attorno la sfoglia. Le estremità vanno sovrapposte appena, premendo delicatamente attorno a due dita per non creare nodi spessi e ottenendo così una cottura omogenea.



TORTELLI ROSSI AL SALMONE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
820 CAL/PORZIONE

per la sfoglia 250 g di farina 00 – 1 cucchiaio di triplo concentrato di pomodoro – 2 uova
per il ripieno 100 g di salmone affumicato tritato a coltello – 200 g di mascarpone – 100 g di ricotta vaccina – sale – pepe
per condire 150 g di burro – 2 cucchiari di semi di papavero – 1 limone – sale

1 In una ciotola mescolate gli ingredienti per il ripieno e conservatelo in frigo fino al momento di utilizzarlo. Formate una fontana con la farina sul tagliere, unite le uova lasciando i gusci vuoti capovolti sui bordi per raccogliere i residui di albume (quando si lavorano tante uova fa la differenza) e il concentrato di pomodoro. Impastate energicamente finché gli ingredienti saranno ben amalgamati e formate un panetto.
2 Impastate ancora e tirate la sfoglia con il matterello a più riprese dal centro verso l'esterno, rigirandola a ogni passaggio. Quando avrete individuato la vena (cioè il punto e la direzione giusta per assottigliare la pasta senza che torni indietro), continuate a lavorare con il matterello fino a raggiungere lo spessore di una moneta da 2 centesimi.



3 Stendete la pasta sul tagliere assicurandovi di eliminare eventuali bollicine d'aria. Tagliate con un coltellino la sfoglia a quadrati di 6-8 cm di lato. Disponete al centro di ciascuno un po' di ripieno aiutandovi con due cucchiaini. Ripiegate l'impasto sulla farcitura a creando un triangolo, sigillate i bordi e unite le estremità.

4 Cuocete i tortelli in acqua bollente salata finché diventano gonfi e lucidi, sgocciolate direttamente in una grande ciotola con il burro tagliato a cubetti a temperatura ambiente e spatolato con un pizzico di sale e poche gocce di succo di limone. Smuovete la ciotola per condire i tortelli, spolverizzandoli con metà dei semi di papavero. Distribuite i tortelli nei piatti e guarnite con i semi rimanenti.



GUARDATE IL VIDEO

Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere questa ricetta sul sito salepepe.it



Questo dolce si serve a chiusura del pranzo di Natale e contiene tipicamente gli ingredienti più preziosi che si tenevano appositamente da parte durante l'anno. Somiglia al più famoso Certosino, ma è più facile da preparare perché non richiede 40 giorni di riposo come quest'ultimo.



PANONE BOLOGNESE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

350 g di farina 00 + quella per lo stampo – 80 g di mandorle miste (tritate e intere) – 80 g di cedro candito a cubetti – 80 g di frutti misti canditi – 30 g di pinoli – 30 g di cacao – 30 g di cioccolato fondente – 50 g di uvetta – 50 g di gherigli di noci – 200 g di confettura di frutta – 50 g di zucchero a velo vanigliato – 50 g di burro + quello per lo stampo – 100 g di zucchero semolato – 100 g di fichi secchi – 1 bustina di lievito vanigliato – 1 uovo – 1/2 bicchiere di vino bianco – 1/2 bicchiere di latte – frutti canditi a piacere per la guarnizione – 1 limone non trattato – brandy all'arancia – miele

1 In una ciotola capiente mettere la farina, la scorza grattugiata del limone, le mandorle tritate e i frutti misti canditi. Mescolate accuratamente con un cucchiaino di legno. Incorporate anche la confettura e lo zucchero semolato.

2 Aggiungete il cacao e lo zucchero a velo vanigliato, mescolate ancora e, poi, aggiungete i pinoli, il cedro candito, le noci, l'uvetta e il cioccolato tagliato grossolanamente a pezzi.

3 Tagliate i fichi secchi a pezzettini, uniteli agli altri ingredienti nella ciotola. Continuate a mescolare



con il cucchiaino e aggiungete il burro a temperatura ambiente ridotto a tocchetti piccoli.

4 Da questo momento amalgamate tutto a mano. Quando il composto sarà omogeneo, unite l'uovo e continuate a impastare. Aggiungete il vino, poi il lievito e infine il latte, poco per volta.

5 Imburrate e infarinate una teglia di 24-26 cm di diametro, versatevi il composto, scuotete per distribuire bene e cospargete con i frutti canditi per la guarnizione. Infornate a 160° per 30-40 minuti.

6 Scaldate in un pentolino il brandy con il miele e spennellate la superficie del panone appena sfornato in modo che il calore faccia evaporare l'alcol. Servite il panone a temperatura ambiente, meglio il giorno successivo, quando i profumi di tutti gli ingredienti si saranno mescolati.



GUARDATE IL VIDEO

Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere questa ricetta sul sito salepepe.it

COOKUT

NUOVA

La Meravigliosa gamma inox senza nichel



reddot winner 2025

Seguici su Instagram
@cookut_italia



LA MAISON DE GENES

Viale Brigata Bisagno, 61/R - 16129 GENOVA - 010540041

AMANDES EVENTI

Via Ludovico de Bartolomeis, 9/N - 84123 SALERNO - 0298758830

DAGLI GNOMI - L'EMPORIO DEL BENESSERE

Via San Giuseppe, 29 - 21047 SARONNO - 029626767

SENTIRSI A CASA

Via Orzinuovi, 52/C - 25125 BRESCIA - 0307821255

DAGLI GNOMI - L'EMPORIO DEL BENESSERE

Via San Giuseppe, 29 - 21047 SARONNO - 029626767

SUSJ

Piazza Rodolfo Pestalozzi, 20 - 23022 CHIAVENNA - 0470867755

www.cookut.com



Sulla tavola, piatto
ovale La Fornacina
Keramik Studio,
piatti bianchi
Rosenthal
(collezione
Sanssouci), posate
Mepra (collezione
Raffaello), piattini
Rosenthal, calici
RCR Cristalleria
Italiana, runner
C&C Milano.
Indirizzi
a pagina 254

il segreto è nella farcia

CAPPONE, FARAONA,
CARRÉ E ARROTOLATI
DIVENTANO IRRESISTIBILI
GRAZIE A GODUROS
RIPIENI A BASE
DI CASTAGNE, FUNGHI,
SALSICCIA... E PER
OGNUNO, UNO
SFIZIOSO CONTORNO

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Elena
Tettamanzi, foto di Michele Tabozzi,
styling di Stefania Aledi

Forchetta
e cucchiaio
da servizio Mepra
(collezione Bavaria),
piatto e candele
rosse Maisons
du Monde,
portacandele Jysk,
tovagliolo
Society Limonta.
Nella pagina
accanto,
piatto MVH,
forchetta Mepra,
ciotola H&M Home.
Indirizzi
a pagina 254

CARRÉ DI VITELLO ALLE
CASTAGNE E SALSICCIA
CON CARCIOFI

pag. 124



ROTOLO DI MANZO
ALLA SCAROLA CON FUNGHI
E SALSA OLANDESE

pag. 124



ROLLÈ DI TACCHINO ALLA PASTA
DI SALAME CON PURÈ DI ZUCCA

pag. 124

Piatto Jars Ceramistes,
sottopiatto Maisons
du Monde, bicchiere
LSA International
distribuito da Maino Carlo,
tessuto C&C Milano, pinza
e piattino Bitossi Home.
Nella pagina accanto,
vassoio MVH, posate
Mepra, tessuto
C&C Milano, piatti e
piattini Rosenthal, calici
RCR Cristalleria Italiana.
Indirizzi a pagina 254

FARAONA ALLA MORTADELLA
E DATTERI CON CAROTE
GLASSATE

pag. 126



CAPPONE AL CRUDO E MELE
CON PATATE E CAVOLINI

pag. 126

Piatto La Fornacina
Keramik Studio,
tessuto C&C Milano
vassoio dorato Jysk,
cucchiaino Mepra,
portacandela
Ichendorf
distribuito
da Corrado Corradi,
Ciotola Zara Home.
Nella pagina
accanto, Piatto
MVH, tessuto C&C
Milano, tovagliolo
Society Limonta,
vassoio dorato Jysk.
Indirizzi
a pagina 254



CARRÉ DI MAIALE
ALLE PRUGNE
CON CAVOLFIORE
E ARANCE

pag. 126



CARRÉ DI VITELLO ALLE CASTAGNE E SALSICCIA CON CARCIOFI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA
600 CAL/PORZIONE

1 carré di vitello di 3 kg – 400 g di salsiccia – 6 carciofi violetti – 200 g di castagne lessate – 1 manciata di chicchi di melagrana – 1 limone – 2 bicchieri di vino rosso – 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Posizionate un lungo coltello affilato contro gli ossi del carré e incidete la carne a spirale, come per srotolarla e ottenere un grande rettangolo di carne (non staccatela dagli ossi); potete farla preparare dal macellaio. Salate e pepate.
2 In un'ampia ciotola impastate la salsiccia, 150 g di castagne sbriciolate e 1/2 bicchiere di vino rosso; regolate di sale e pepate. Disponete il ripieno sulla carne e arrotolatela fino a raggiungere gli ossi. Legate il carré con qualche giro di spago da cucina e conditelo con olio, sale e pepe. Infornatelo a 190° per 20 minuti. Unite il vino rosso rimasto e proseguite la cottura per altri 40 minuti.
3 Intanto, private i carciofi delle punte e delle foglie esterne più dure, tagliateli in quarti, eliminate il fieno interno e immergeteli via via in acqua acidulata con il succo del limone. Sgocciolateli e rosolateli in padella con le castagne rimaste e un po' d'olio per 3 minuti. Salate, sfumate con il vino bianco e proseguite la cottura finché saranno morbidi. Disponete in un piatto da portata il carré con i carciofi, le castagne e i chicchi di melagrana e irrorate la carne con il suo fondo di cottura.

ROTOLO DI MANZO ALLA SCAROLA CON FUNGHI E SALSA OLANDESE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 1 ORA
620 CAL/PORZIONE

1,5 kg di polpa di manzo in una larga fetta – 500 g di funghi misti – 1 cespo di scarola – 4 tuorli – 100 g di pinoli – 1 manciata abbondante di uvetta – 2 cucchiaini di senape di Digione – 1 rametto di cerfoglio – 1/2 bicchiere di Rum – 2 dl di brodo vegetale – 85 g di burro chiarificato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

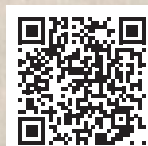
1 Fate ammorbidire l'uvetta nel Rum. Intanto, condite la carne in superficie con olio, sale e pepe. Lavate la scarola, spezzettatela e fatela appassire in padella con un po' d'olio, l'uvetta sgocciolata e i pinoli; salate e lasciate intiepidire. Private i funghi della base terrosa, puliteli con un panno umido e tagliateli a metà o in quarti secondo la dimensione.
2 Spennellate la carne con la senape, farcitela con il composto di scarola, arrotolatela e legatela con qualche giro di spago da cucina. Rosolatela su tutti i lati con un po' d'olio in una casseruola, sfumate con il brodo, abbassate il fuoco e proseguite la cottura per 30 minuti girando l'arrosto ogni 10 minuti.
3 Rosolate i funghi con 15 g di burro a fuoco vivo fino a doratura; salate e pepate. Fate fondere il burro rimasto in un pentolino a fuoco basso. Con una frusta a mano montate energicamente i tuorli con una presa di sale unendo a filo il burro caldo fino a ottenere una salsa ben gonfia. In un piatto da portata disponete l'arrosto ridotto in fette spesse, distribuite intorno i funghi e nappate la carne con la salsa olandese. Guarnite con le foglioline del cerfoglio.

ROLLÈ DI TACCHINO ALLA PASTA DI SALAME CON PURÈ DI ZUCCA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA
690 CAL/PORZIONE

800 g di petto di tacchino in una larga fetta – 360 g di pasta di salame – 1 kg di polpa di zucca Delica a cubettoni – 250 g di cavolo cappuccio bianco – 80 g di nocciole spellate – 60 g di semi di zucca sgusciati – 1 mazzetto di timo – 70 ml di latte – 1 bicchiere di vino bianco – 15 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Battete leggermente il tacchino con un batticarne e conditelo in superficie con olio, sale e pepe. Tostate separatamente le nocciole e i semi di zucca in un padellino. Lavate il cavolo, affettatelo sottilmente e impastatelo con la pasta di salame e 2/3 delle nocciole; regolate di sale e pepate.
2 Stendete la farcia sulla carne, arrotolatela e legatela con qualche giro di spago. Rosolate il rollè in padella su tutti i lati con un po' d'olio e il timo. Trasferitelo in una pirofila, salate, pepate, unite il vino e infornate a 180° in modalità ventilata per 20 minuti. Girate la carne e proseguite la cottura per altri 20 minuti.
3 Intanto, lessate la zucca in acqua bollente salata, scolatela bene e frullatela con il burro a tocchetti e il latte; regolate di sale e pepate. In un piatto da portata disponete il rollè e il purè di zucca e guarnite con le nocciole rimaste e i semi di zucca tostati. Infine irrorate con il fondo di cottura della carne.



ALTERNATIVA GREEN
Se avete un ospite vegetariano, inquadrando il QR Code trovate su salepepe.it tante idee e ricette di festa su misura.



DAL BOSCO,
ALLE VETTE DEL GUSTO.


SAVINI TARTUFI

Esplora un mondo esclusivo:
www.signature.savinitartufi.it

EP
CP

ENOTECA PINCHIORRI

FARAONA ALLA MORTADELLA E DATTERI CON CAROTE GLASSATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

1 faraona di 1,2 kg – 230 g di carne macinata di vitello – 150 g di misto per soffritto surgelato (carota, sedano, cipolla) – 8 carote – 100 g di pane fresco – 100 g di mortadella in una sola fetta – 80 g di lardo a fettine molto sottili – 1 uovo – 20 datteri – 1 manciata di mandorle a lamelle – 2 cucchiaini di aceto balsamico – 2 rametti di rosmarino – 3 foglie di alloro – 50 ml di latte – 25 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Rosolate il misto per soffritto ancora congelato in 10 g di burro con 1 rametto di rosmarino; salate ed eliminate il rosmarino. Fate ammorbidire il pane spezzettato nel latte. Tostate le mandorle in un padellino. Snocciate i datteri e tagliatene 10 a spicchi. Frullate nel mixer la carne di vitello con la mortadella a tocchetti, il pane con il suo latte, l'uovo e il soffritto. Regolate di sale e incorporate i 10 datteri a spicchi mescolando.
2 Condite la cavità della faraona con sale e pepe, farcitemela con il ripieno e cucite l'apertura con un filo robusto. Disponete la faraona in un'ampia teglia dai bordi alti oliata, unite il rosmarino rimasto spezzettato e l'alloro e infornate a 200° per 30 minuti; poi abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per altri 25 minuti.
3 Raschiate intanto le carote, lavatele e tagliate le più grandi a metà nel senso della lunghezza. Rosolatele in padella con i datteri e il burro rimasti e poi proseguite la cottura a fiamma medio-bassa e a recipiente coperto finché saranno morbide. Sfumate con l'aceto balsamico, salate e pepate. Disponete la faraona in un piatto da portata e bardatela subito con le fettine di lardo. Disponete intorno carote e datteri e completate con le mandorle tostate.

CAPPONE AL CRUDO E MELE CON PATATE E CAVOLINI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
620 CAL/PORZIONE

1 cappone disossato di 1,5 kg (peso netto) – 300 g di patate gialle – 250 g di cavolini di Bruxelles – 200 g di prosciutto crudo in una sola fetta – 200 g di pane raffermo – 2 mele piccole – 1 uovo – 1 manciata di pistacchi spellati – 1 rametto di salvia – 1 bicchiere di latte – 1 bicchiere di vino bianco secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate ammorbidire il pane spezzettato nel latte. Tritate nel mixer il prosciutto a tocchetti, l'uovo, i pistacchi e il pane strizzato. Sbucciate le mele, tagliatele a cubettini e mescolatele con il composto ai pistacchi. Condite il cappone con sale e pepe, farcitemelo con il ripieno distribuendolo anche nelle cosce, ricomponetelo e cucitelo con un filo robusto lungo tutto il dorso.
2 Disponetelo in una teglia dai bordi alti oliata e conditelo generosamente con olio, sale, pepe e le foglie di salvia. Infornatelo a 190° per 20 minuti. Unite il vino e proseguite la cottura per altri 40 minuti.
3 Intanto, lavate bene le patate e tagliatele a pezzetti senza sbucciarle. Lavate i cavolini e tagliate a metà i più grandi. Rosolateli in un'ampia padella con un po' d'olio, sale e pepe fino a doratura (se necessario, aggiungete poca acqua). Disponete il cappone in un piatto da portata, irroratelo con il suo fondo di cottura e aggiungete il contorno.

CARRÉ DI MAIALE ALLE PRUGNE CON CAVOLFIORE E ARANCE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
900 CAL/PORZIONE

1 carré di maiale di 3 kg – 1 cavolfiore – 300 g di pancetta arrotolata – 250 g di prugne disidratate – 200 g di ribes – 3 arance – 200 g di pane raffermo – 2 uova – 1 bicchiere di latte – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Posizionate un lungo coltello affilato contro gli ossi del carré e incidete la carne a spirale, come per srotolarla e ottenere un grande rettangolo di carne (non staccatela dagli ossi); potete farla preparare dal macellaio. Salate e pepate.
2 Fate ammorbidire il pane spezzettato nel latte. Sbucciate le arance al vivo. Snocciate le prugne e frullatele nel mixer con le uova, il pane strizzato, 1 arancia a spicchi e una presa di sale. Allargate sulla carne metà della pancetta, unite la farcia e arrotolate fin contro gli ossi. Bardate il carré con la pancetta rimasta e legatelo con qualche giro di spago da cucina. Rosolatelo in una padella su tutti i lati con un po' d'olio, poi trasferitelo in una casseruola oliata e infornatelo a 180° per 50 minuti (tenete da parte la padella utilizzata con il fondo di cottura).
3 Intanto, riducete il cavolfiore in cimette, lessatele al dente in acqua bollente salata, scolatele e fatele dorare nella padella con il fondo del carré. In un piatto da portata disponete il carré con intorno le cimette di cavolfiore, le arance rimaste ridotte a rondelle e i ribes.



CHEFS' IRISH BEEF CLUB

Roberto Tonola

È IL NUOVO AMBASCIATORE ITALIANO DELLA PREGIATA CARNE DI MANZO DELL'ISOLA DI SMERALDO

All'origine della qualità

Chefs' Irish Beef Club: i membri italiani alla scoperta dei pascoli dell'Isola di Smeraldo



Lo chef lombardo Roberto Tonola è il nuovo talento entrato a far parte del Chefs' Irish Beef Club, che, con il suo ingresso, arriva a 11 professionisti italiani. Il Club, fondato più di vent'anni fa, oggi raggruppa oltre 90 cuochi di otto Paesi, che puntano sulla qualità delle materie prime e per le loro ricette scelgono un prodotto eccellente come la carne di manzo Grass Fed dell'Isola di Smeraldo.

Si tratta di una materia prima con caratteristiche organolettiche uniche: la polpa è tenera, di colore rosso Borgogna, con marezzatura ottimale e gusto intenso. Tutte virtù che derivano dal metodo di allevamento tradizionale dei bovini, nel rispetto di rigorosi standard di tracciabilità, sostenibilità e benessere animale. Le mandrie, infatti, pascolano libere e all'aperto per buona parte dell'anno, nutrendosi di erba fresca e trifoglio.

“Per me cucinare significa mettere in dialogo la tradizione con ciò che la natura offre. In Irlanda ho scoperto un metodo di allevamento che si tramanda da generazioni, proprio come la passione per la cucina nella mia famiglia”, commenta lo chef Tonola. “Scelgo la carne irlandese allevata al pascolo perché rappresenta un sapere da custodire e valorizzare”.



TARTARE DI MANZO BIOLOGICO IRLANDESE CON OSTRICA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZ. 30 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

480 g di filetto di manzo irlandese biologico
– 2 scalogni – la scorza grattugiata e il succo di 1 lime – 6 ostriche irlandesi
– 100 ml di latte di soia – alga dulse e alga lattuga di mare sotto sale – foglie di shiso rosso – 100 g di farina 00
– 40 g di farina di avena – 35 g di amido di mais – nero di seppia – olio di semi di arachidi – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate a coltello la carne di manzo, quindi conditela con gli scalogni tritati, olio extravergine, sale, pepe e la scorza grattugiata del lime.
2 Aprite le ostriche e separate i molluschi dalla loro acqua. Filtratene 50 ml nel bicchiere del

frullatore, unite il latte di soia, 10 ml di succo di lime e frullate, unendo olio di semi sufficiente a ottenere una maionese compatta. Trasferitela in una sac-à-poches.

3 Mettete in una brocca 300 ml d'acqua, le 2 farine, l'amido di mais, 3 g di sale e frullate fino a ottenere una pastella. Meschiatevi qualche goccia di nero di seppia. Scaldare un pentolino d'olio di semi. Immergetevi uno stampo di alluminio a forma di guscio di ostrica (o un mestolino), levatelo, metteteci un po' di pastella, immergete di nuovo nell'olio e friggete; create 4 gusci croccanti.

4 Con un coppapasta di 14 cm di diametro, formate 4 dischi di tartare. Disponetevi sopra 8 ciuffi di maionese, qualche alga, dissalata e asciugata, e un guscio d'ostrica croccante; metteteci sopra l'ostrica fresca. Completate con lo shiso.

Roberto Tonola

Al timone del ristorante Lanterna Verde a Villa di Chiavenna (So), è il nuovo membro del Chefs' Irish Beef Club. È l'ideatore della ricetta "Tartare di manzo biologico irlandese con ostrica".



TENDENZE

pesce

CON UN TOCCO CROCCANTE

A NATALE
LE SPECIE ITTICHE
PIÙ PREGIATE SI
RIVESTONO DI
GUSCI SPECIALI:
OTTENUTI CON
INGREDIENTI
SEMPRE DIVERSI,
CREANO UN GIOCO
DI SAPORI E
CONSISTENZE
OPPOSTI
E SEDUCENTI

a cura di Daniela Falsitta,
foto di Felice Scoccimarro,
ricette di Claudia Compagni,
styling di Ambra Poli, abbinamento
ai vini di Daniele Cernilli





ORATA ALLE
NOCCIOLE
CON SALSA AL
FINOCCHIETTO

pag. 136

Piccolo vassoio
ovale in ceramica
smaltata grigia
e ciotolina in
ceramica smaltata
bianca di Francesca
Reitano Ceramica,
piattino tondo in
ceramica smaltata
bianca di GFD
Ceramic di Calzolari
Marco. Indirizzi
a pagina 254

ROMBO AGLI AGRUMI
CON CRUMBLE E CHIPS
DI TOPINAMBUR

pag. 136



Piattino con bordo
ondulato in
ceramica smaltata
bianca di Francesca
Reitano Ceramica.
Indirizzi
a pagina 254

Ciotolina in
ceramica grigia
smaltata di
Francesca Reitano
Ceramica, piatto
ovale piccolo e
stelle in ceramica
smaltata bianca
di GFD Ceramic
di Calzolari Marco.
Indirizzi
a pagina 254

PESCATRICE IN CROSTA
AFFUMICATA CON SALSA
ALLA VANIGLIA

pag. 138



PAGELLO RIPIENO
AI FUNGHI E ZUCCA
IN CROSTA DI FILLO

pag. 138

Piattino in ceramica
smaltata azzurra
di Francesca
Reitano Ceramica,
stelle in ceramica
smaltata bianca
di GFD Ceramic
di Calzolari Marco,
forchetta e coltello
con motivo in
acciaio satinato di
Pinti Inox. Indirizzi
a pagina 254

BACCALÀ GRATINATO
CON CROSTACEI E SALSA
ALLE SPEZIE

pag. 140

Vassoietto ovale,
piattino tondo
e stelle in ceramica
smaltata bianca
di GFD Ceramic
di Calzolari Marco.
Indirizzi
a pagina 254



Coppie complesse

Adoro il *fish pie*, piatto britannico di pesce avvolto in besciamella e crosta di purè, ma in realtà tutto ciò che prevede pesci e gusci al forno mi affascina e rende felice. E adoro anche il vino, anche se in questi casi gli abbinamenti possono essere complicati. La tendenza dolce di amidi e grassi utilizzati in cottura è da tenere in considerazione, come la delicatezza dei pesci bianchi e la sapidità di quelli azzurri. Infine, ci sono gli ingredienti aromatici e vegetali, talvolta un po' amarognoli.

Ma vediamo caso per caso. L'orata alle nocciole con salsa al finocchietto è un esempio classico: c'è l'orata delicata, ci sono le nocciole croccanti dal finale amarognolo e l'aromatico finocchietto. Quello che ci vuole è un bianco, ma morbido e non troppo corposo: Roero Arneis e Vermentino di Sardegna, ad esempio, entrambi agili ed equilibrati con una buona persistenza.

Nel rombo agli agrumi con crumble e chips di topinambur il sapore è più complesso: ci sono ingredienti dalle caratteristiche intense, un pesce "importante" e infine gli agrumi. Ci vuole un vino di ottima persistenza, di buon corpo e di un'adeguata alcolicità, che aumenta morbidezza e durata. Albana di Romagna, ad esempio, anche con una piccola macerazione, quindi "orange", proprio per aumentare la profondità e il volume del gusto.

Terzo round. Pescatrice ripiena in crosta affumicata croccante con salsa alla vaniglia: un piatto complesso, con note intense affumicate e aromatiche dalla durata piuttosto lunga sul palato. Un Gewürztraminer dell'Alto Adige potrebbe andare benissimo. È aromatico anche lui e quasi sempre il finale amarognolo viene in parte controbilanciato da un lieve residuo zuccherino che ne aumenta la lunghezza gustativa.

Siamo alla quarta ricetta, il pagello ripieno ai funghi e zucca in crosta di pasta fillo, per il quale dobbiamo considerare la tendenza dolce di zucca e pasta fillo: qui ci vogliono acidità e persistenza, il che significa un buon corpo. Il vino sarà bianco, ma intenso e ricco. Potrebbero funzionare sia un Sylvaner della Valle Isarco sia un Collio Friulano.

Raggiungiamo la ricetta numero cinque, il baccalà gratinato con crostacei e salsa alle spezie. Molto sapore, molta persistenza. Ci vuole un rosso giovane, profumato, per nulla tannico e piuttosto morbido, servito fresco a 14°. Dolcetto d'Alba o Frappato siciliano fanno al caso nostro.

Ultima ricetta: salmone poché con ostriche e carciofi in tempura. Abbiamo la sapidità delle ostriche e la tendenza amarognola dei carciofi, che però sono cotti e quindi abbinabili con il vino. Sicuramente tutti i sapori sono molto decisi e allora un bianco non basta più. Tenterei con un rosato, avvolgente e corposo ma morbido. Un esempio ci può arrivare dalla Puglia e più precisamente da Castel del Monte o dal Salento, da uve Bombino Nero o Negroamaro.

Daniele Cernilli

le nostre scelte



Roero Arneis Recit 2024

Da sole uve Arneis, viene affinato in vasche di acciaio per un periodo da 4 a 6 mesi. Il colore è giallo paglia chiaro e i profumi molto tipici, di mela verde e fiori di campo. Il sapore è teso, fresco, composto e molto piacevole.

Euro 15,00

www.monchierocarbone.com



Romagna Albana Secco Vitalba 2024

Proviene da sole uve Albana e viene fatto affinare in anfore georgiane per alcuni mesi. Ha colore giallo dorato brillante e profumi avvolgenti, di albicocca, pesca e mandorla fresca. Il sapore è pieno, salino e corposo.

Euro 20,00

www.tremonti.it



Alto Adige Gewürztraminer Vigna Kastelaz 2023

Da uve Gewürztraminer coltivate nel vigneto di Kastelaz a Termeno. Il colore è giallo dorato chiaro. Il profumo aromatico, di rosa e litchi. Sapore pieno, sapido, di ottimo corpo, con finale lunghissimo.

Euro 32,00

www.elenawalch.com

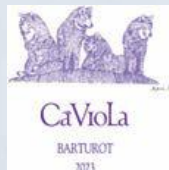


Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Aristos 2024

Da sole uve Sylvaner, matura per 10 mesi in botti di grandi dimensioni. Giallo verdolino brillante, ha profumi che ricordano l'erba medica e i fiori di campo in generale. Il sapore è pieno e fresco, di ottima persistenza.

Euro 25,00

www.kellerei-eisacktal.it



Dolcetto d'Alba Barturot 2023

Si tratta di un fantastico Dolcetto, ovviamente derivato da sole uve omonime. Di colore violaceo, viene affinato solo in acciaio. Ha profumi di mirtillo e ciliegia scura. Il sapore è pieno e salino, di buon corpo, avvolgente e lungo.

Euro 16,00

www.caviola.com



Castel del Monte Bombino Nero Veritas 2024

Un rosato pugliese classico, da uve Bombino Nero, affinato per qualche mese in acciaio. Ha colore rosa corallo brillante e profumi fragranti, di fragola e ciliegia, sapore composto e di buon corpo.

Euro 10,00

www.torrevento.it



Piatto dolce,
ciotolina e piatto
piano con bordo
ondulato in
ceramica smaltata
bianca e grigia di
Francesca Reitano
Ceramica. Indirizzi
a pagina 254

SALMONE POCHÉ
CON OSTRICHE E CARCIOFI
IN TEMPURA

pag. 140

ORATA ALLE NOCCIOLE CON SALSA AL FINOCCHIETTO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 5 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

un'orata da 3 kg pulita e squamata – 100 g di grissini piemontesi – 80 g di nocciole tostate – 40 g di pecorino romano – un grosso mazzo di prezzemolo – 150 ml di vino bianco – 300 ml di brodo di pesce – 100 g di finocchietto selvatico – 70 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sfogliate il prezzemolo e tritatelo ottenendone una grossa manciata. Riunite nel mixer con i grissini spezzettati, quasi tutte le nocciole (tenetene da parte una decina), il pecorino e 40 g di burro a dadini; azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto non troppo fine.

2 Sciacquate e asciugate l'orata anche internamente, praticate alcune incisioni sui lati e salatela. Trasferitela in una teglia con 4 cucchiaini d'olio e il vino e cuocete in forno già caldo a 170° per 30 minuti. Cospargetela con il trito preparato, fate aderire le nocciole messe da parte spezzettate e proseguite la cottura per altri 30 minuti.

3 Private il finocchietto dei gambi e tritatelo grossolanamente. Riunite in un pentolino il brodo di pesce e il burro rimasto, portate a ebollizione, aggiungete il finocchietto preparato e cuocete per 2 minuti. Spegnete, trasferite il composto nel bicchiere del mixer a immersione, frullate fino a ottenere una salsa omogenea e regolate di sale. Trasferite il pesce sul piatto da portata, decorate se vi piace con finocchietto fresco e accompagnate con la salsa.

ROMBO AGLI AGRUMI CON CRUMBLE E CHIPS DI TOPINAMBUR

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

un rombo da circa 2 kg pulito e senza pelle – 150 g di pangrattato – 80 g di Emmentaler – 50 g di pistacchi sgusciati – un arancia non trattata – 2 limoni non trattati – un piccolo porro – 500 g di topinambur – 4 grosse foglie di cavolo riccio – 100 ml di vino Passito – 10 g di timo – mezzo litro di brodo vegetale – 200 g di panna acida – 20 g di farina 00 – 70 g di burro – olio extravergine d'oliva – olio di semi di arachidi – sale – pepe

1 Lavate e asciugate i topinambur senza sbucciarli: pesatene 100 g e, con una mandolina, tagliateli a fettine sottili. Mettetele in una ciotola d'acqua fredda acidulata con il succo di un limone per non farle annerire. Sbucciate i topinambur rimasti, tagliateli a fette e lasciateli stufare dolcemente in una casseruola con 20 g di burro e una presa di sale. Versate il vino Passito, unite i rametti di timo legati tra loro con più giri di spago da cucina, il brodo caldo e fate cuocere su fiamma moderata per 20 minuti. Togliete dal fuoco, eliminate il mazzetto di timo e frullate la salsa con un mixer a immersione. Aggiungete la panna acida, il succo di mezzo limone filtrato, regolate di sale, mescolate e tenete la salsa in caldo.

2 Lavate e asciugate le foglie di cavolo riccio, tagliatele a pezzetti, conditele con una presa di sale e 2 cucchiaini d'olio extravergine, mescolate, trasferitele su una teglia rivestita con carta da forno e distribuitele in modo da non accavallarle. Cuocetele in forno già caldo a 160° in modalità ventilata per 10 minuti o fino a quando saranno croccanti.

3 Scolate e asciugate le fette di topinambur, friggetele poche alla volta in abbondante olio di arachide ben caldo, scolatele e ripetete il passaggio fino al termine. Mondate il porro, tagliatelo a julienne, infarinatelo leggermente e friggetelo per un minuto o fino a quando inizierà a dorare. Scolate la julienne di porro su una gratella.

4 Grattugiate il formaggio con una grattugia a fori medi, frullatelo nel mixer con il pangrattato, la scorza grattugiata dell'arancia e di un limone, una presa di sale, i pistacchi spezzettati e il burro rimasto ammorbidito. Insaporite il pesce con una presa di sale e una macinata di pepe, spalmatelo da entrambi i lati con il composto di formaggio, pangrattato e scorza di agrumi preparato e disponetelo in una teglia rivestita con carta da forno. Trasferite la teglia in forno già caldo a 180° e cuocete il pesce per 30 minuti. Cospargete il porro fritto sul rombo e servite con la salsa e le chips.

THUN



PESCATRICE IN CROSTA AFFUMICATA CON SALSA ALLA VANIGLIA

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

1 kg di coda di pescatrice presa nella parte centrale – 400 g di lattuga romana – una cipolla bionda – 80 g di mollica di pane fresco – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 250 g di bacon a fette – un piccolo porro – 350 ml di brodo di pesce – 400 ml di panna – 160 ml di vino bianco – un baccello di vaniglia – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate la cipolla e tritatela; mondate e tagliate l'insalata romana a strisce, lavatela, asciugatela e cuocetela per 5-6 minuti in una padella con 3 cucchiaini d'olio, una presa di sale e la cipolla. Quando l'acqua di vegetazione si sarà asciugata, spegnete, lasciate raffreddare e tritate le verdure nel mixer insieme alla mollica di pane spezzettata e al parmigiano.

2 Eliminate l'eventuale pelle dalla coda della pescatrice, staccate l'osso cartilagineo centrale, insaporite il pesce con una presa di sale e farcitelo con il composto di lattuga preparato. Stendete le fette di bacon su un foglio di carta da forno, sovrapponendole leggermente tra loro e facendo in modo di ottenere un grosso rettangolo.

3 Disponete al centro la pescatrice, richiudete il bacon sul pesce in modo da avvolgerlo completamente e legare con spago da cucina. Fate rosolare l'involto per 5 minuti in una grossa padella che possa andare in forno con 2 cucchiaini d'olio, rigirandolo su tutti i lati. Versate 100 ml di vino bianco e proseguite la cottura del pesce nel forno già caldo a 200° per 25 minuti.

4 Nel frattempo, riunite in una casseruola il porro mondato e tagliato a fettine sottili, il brodo di pesce e il vino rimasto, portate a bollore e cuocete finché il composto si sarà ridotto di 2/3. Unite la panna e la bacca di vaniglia incisa nel senso della lunghezza, regolate di sale e proseguite la cottura per 5 minuti su fiamma moderata. Togliete la bacca di vaniglia e frullate la salsa con un mixer a immersione. Eliminate lo spago dalla pescatrice e servitela tagliata a fette con la salsa ben calda.

PAGELLO RIPIENO AI FUNGHI E ZUCCA IN CROSTA DI FILLO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 5 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

2 filetti di pagello da 800 g l'uno senza pelle né lische – 300 g di porcini congelati – 500 g di zucca Delica – 4 rametti di timo – 1 spicchio d'aglio – un filetto di trota salmonata da 400 g senza pelle né lische – un albume – 200 ml di panna fresca – 10 g di erba cipollina – 2 rametti di timo – 4 fogli di pasta fillo da 37x25 cm – 200 ml di brodo vegetale – uno scalogno – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe bianco

1 Mondate la zucca e tagliate la polpa a dadi di circa 2 cm di lato. Lasciate scongelare i porcini, tagliate i più grossi a cubetti e a metà quelli piccoli, sbucciate e schiacciate lo spicchio d'aglio e lasciatelo dorare in una padella con 3 cucchiaini d'olio. Unite tutti i funghi preparati, le foglioline di timo e una presa di sale: fate cuocere su fiamma moderata per 10 minuti, quindi levate gli ingredienti dal fondo di cottura e metteteli da parte.

Aggiungete nella stessa padella la metà della zucca, salate e proseguite la cottura per 7-8 minuti finché sarà morbida. Unite le foglioline di timo messe da parte (ma non i porcini) e lasciate raffreddare.

2 Tagliate la trota salmonata a tocchetti, frullatela nel mixer insieme all'albume e a una presa di sale fino a ottenere una pasta e, sempre frullando, versate a filo la panna fredda. Trasferite il composto in una ciotola e unite l'erba cipollina tagliuzzata.

3 Rivestite di carta da forno una teglia e stendetevi sopra un filetto di pagello, insaporitelo con una presa di sale e una macinata di pepe, spalmatelo con la metà del composto di trota e cospargetelo con la zucca cotta e i soli porcini a dadini. Coprite con la mousse di trota rimasta e terminate con il secondo filetto. Conditte il pesce ripieno con 3 cucchiaini d'olio e avvolgetelo nel foglio di carta da forno, legatelo con spago da cucina e cuocetelo in forno già caldo a 180° per 15 minuti.

4 Sciogliete il burro a bagnomaria, stendete 2 fogli di pasta fillo sul piano di lavoro, spennellateli con poco burro, sovrapponeteli con gli altri due fogli e tagliateli, lungo il lato più lungo, in modo da ottenere tante strisce larghe 2 cm. Sforate il pesce, aprite la carta da forno, disponete sul pesce le strisce di pasta fillo arricciandole, contornatelo con la zucca e i porcini rimasti e proseguite la cottura in forno per 20 minuti.

5 Sbucciate lo scalogno e tagliatelo a fettine, mettetelo a cuocere in una casseruola con la zucca cruda, 3 cucchiaini d'olio e il brodo vegetale per 10 minuti. Spegnete, frullate con un mixer a immersione e regolate di sale. Servite il pagello ripieno con la salsa di zucca a parte.

Ogni fetta è un ricordo. Ogni brindisi, un'emozione.

A Natale, *Lettere dall'Italia* firma il racconto più dolce: quello della nostra tradizione.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

*Un bouquet di fiori e frutta
che sale lieve nel calice.
Ogni bolla racchiude il
respiro delle colline venete.*



Panettone Tradizionale

*Dalla pazienza nasce la meraviglia:
un impasto che cresce piano,
un profumo che racconta l'Italia.*

Inquadra il QR code
e sfoglia il nostro
catalogo di Natale



Lettere
dall'Italia



BACCALÀ GRATINATO CON CROSTACEI E SALSA ALLE SPEZIE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

1,2 g di filetto di baccalà dissalato – 600 g di calamari medi puliti – 500 g di mazzancolle – 200 g di pankò – una cipolla – una carota – 4 pomodori pelati – 2 cucchiaini di curcuma in polvere – un cucchiaino di pepe nero in grani – 6 cm di zenzero fresco – 50 g di prezzemolo – 1 dl di vino bianco – uno spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Staccate la testa e sgusciate le mazzancolle, con l'aiuto di uno stecchino eliminate il filetto nero e tenetele da parte. Sbucciate lo zenzero e tagliatelo a fettine, sbucciate la cipolla e dividetela a metà, raschiate la carota e riducetela a pezzetti. In una casseruola scaldate 3 cucchiai d'olio, unite le teste e i carapaci e tostateli per 2 minuti mescolando in continuazione. Unite la curcuma, lo zenzero, la cipolla, la carota, i pomodori pelati, i grani di pepe e uno spicchio d'aglio schiacciato e lasciate cuocere per 5 minuti. Versate acqua fredda sufficiente a coprire gli ingredienti e cuocete su fiamma bassa per un'ora dall'inizio del bollore.
2 Filtrate il brodo schiacciando le teste e i carapaci delle mazzancolle per estrarre tutti i succhi, poi versatelo in una casseruola pulita e cuocetelo su fiamma vivace fino a ridurlo a un terzo. Mondate il prezzemolo, lavatelo, asciugatelo e trasferitelo in un pentolino con 100 ml d'olio. Scaldatelo su fiamma bassissima

per 5 minuti, lasciatelo raffreddare e filtrate l'olio attraverso un colino a maglie finissime.

3 Versate un cucchiaio d'olio al prezzemolo sul fondo di una teglia, disponetevi sopra il baccalà, mescolate il pankò con l'olio al prezzemolo rimasto e cospargetelo sul baccalà. Cuocetelo in forno già caldo a 180° per 45 minuti. Dopo 30 minuti di cottura, unite al pesce i calamari e proseguite la cottura per 5 minuti, aggiungete le code delle mazzancolle, cuocete per altri 10 minuti e servite con la salsa alla curcuma decorando, se vi piace, con qualche fogliolina di prezzemolo.

SALMONE POCHÉ CON OSTRICHE E CARCIOFI IN TEMPURA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 45 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

un filetto di salmone da 1,6 kg – 100 ml di aceto di mele – 150 g di cipolle bionde – un porro – 200 g di carote – 8 gambi di prezzemolo – una foglia d'alloro – 4 rametti di dragoncello – 8 carciofi – 2 limoni – 16 ostriche – 230 g di farina 00 – 80 g di farina di riso – un pizzico di zucchero – 400 ml di acqua minerale frizzante – 2 lime – olio extravergine d'oliva – sale grosso – un cucchiaino di grani di pepe verde disidratato – un cucchiaino di pepe rosa disidratato

1 Raschiate le carote e tagliatele a metà, sbucciate le cipolle e tagliatele in 4 spicchi, mondate il porro e tagliatelo a rondelle, legate i gambi di prezzemolo con la foglia d'alloro utilizzando lo spago da cucina. Versate 3 litri d'acqua in una casseruola, unite l'aceto di mele, una presa di sale grosso, le verdure e le erbe preparate, 3

rametti di dragoncello e il pepe verde. Portate a ebollizione, coprite la casseruola e cuocete il brodo per un'ora. Spegnete, lasciatelo raffreddare, filtratelo attraverso un colino e versatelo in una pesciera.

2 In una ciotola riunite 80 g di farina 00 e la farina di riso, lo zucchero, una presa di sale e versate a filo l'acqua minerale ghiacciata, mescolando con due bacchette e senza eliminare i grumi. Trasferite la ciotola in frigorifero. Mondate i carciofi, tagliateli a spicchietti sottili e, man mano che sono pronti, metteteli a mollo in acqua acidulata con il succo dei limoni. Aprite le ostriche facendo scorrere un coltellino tra le valve in modo da tagliare il muscolo che le tiene chiuse, staccate il mollusco e trasferitelo in frigorifero.

3 Immergete il filetto di salmone nel brodo freddo, accendete il fuoco su fiamma bassa e cuocetelo per 30 minuti senza mai far bollire il brodo. Spegnete e lasciatelo nell'acqua di cottura. Scolate e asciugate i carciofi su più fogli di carta da cucina, passateli nella farina rimasta e scuoteteli in un grosso colino per eliminarne l'eccesso. Infarinare allo stesso modo le ostriche, immergetene poche alla volta nella pastella ghiacciata e friggetele in abbondante olio ben caldo per un minuto. Scolatele e tenetele in caldo, quindi immergete parte dei carciofi nella pastella rimasta e friggeteli in più riprese.

4 Scolate il salmone e disponetelo nel piatto da portata, conditelo con il succo dei lime emulsionato con 8 cucchiai d'olio, una presa di sale e il pepe rosa sbriciolato, contornatelo con le ostriche e i carciofi fritti e decorate con il dragoncello rimasto.



IL MENU DELLA VIGILIA
Trovate tante altre ricette e non solo per comporre il menu della cena del 24 su salepepe.it inquadrando il QR Code qui accanto.

Cucina *facile*

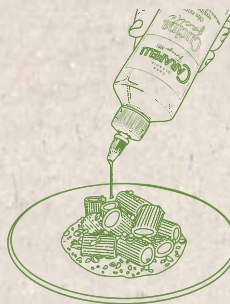
Una nuova forma
per la qualità e la tradizione di sempre!

Provalo!

La bottiglia ergonomica
facilita la presa



Il tappo regolabile dosa
perfettamente l'olio



La bottiglia in PET 100%
riciclato è attenta all'ambiente



Buone Marche

I SAPORI DELL'ENTROTERRA



LA PIÙ AUTENTICA
IDENTITÀ
GASTRONOMICA
DELLA REGIONE
SI TROVA SULLE
SUE COLLINE.
CON MILLE
SORPRESE DI
GUSTO, TUTTE
DA ASSAGGIARE

L'unica regione d'Italia con il nome al plurale non può che essere un insieme di diverse identità. A partire dalla varietà dei paesaggi: dal lungo litorale, con un record di 20 spiagge riconosciute Bandiera Blu, alla sequenza di dolci colline coltivate a vigne e ulivi, fino ai boschi di vasti parchi nazionali e riserve naturali. Ed è proprio questa diversità di habitat che si traduce in una grande ricchezza anche dal punto di vista gastronomico.

Se le località costiere propongono piatti di mare come il mitico brodetto, che conta ben cinque varianti locali, l'entroterra riserva una miriade di specialità di tradizione sostanzialmente contadina: dalle mitiche olive ascolane ripiene e fritte ai vincisgrassi (sorta di lasagna con ragù di frattaglie), dalle saporite zuppe di legumi ai secondi con animali da cortile: coniglio in porchetta (farcito con salsiccia ed erbe aromatiche,

poi cotto al forno) e pollo in potacchio (in umido, con aromi e vino bianco). Una cucina relativamente povera, mai pretenziosa, basata sugli ingredienti genuini di una terra generosa, coltivata con tenacia da secoli per strappare alla natura tutto ciò che può dare, a partire da vini eccellenti e ottimi extravergine.

Il prodotto di terra più prezioso è, però, un frutto spontaneo: il tartufo, che qui si trova tutto l'anno, grazie alle diverse specie, e in diverse zone vocate. In primis ad Acqualagna, nei boschi attorno alla spettacolare riserva naturalistica del Furlo, dove le particolari caratteristiche ambientali e climatiche sono perfette. Acqualagna è considerata la capitale del tartufo (qui vengono raccolti i 2 terzi dell'intera produzione nazionale) e il suo fiore all'occhiello è il rinomato *Tuber Magnatum Pico*, il bianco pregiato, che viene raccolto da ottobre fino a dicembre. Da sessant'anni gli viene dedicata una fiera internazionale.

segue >



Le colline dell'entroterra di Ascoli Piceno, con il borgo medievale di Montefiore dell'Aso e il profilo dei monti Sibillini, sul fondo. Nella pagina a fianco, specialità di terra marchigiane: coniglio in porchetta, il pregiato tartufo nero e crespelle al tartufo.

Qui a fianco, i maccheroncini di Campofilone e, sotto, il brodetto alla sanbenedettese. Più a destra: forme di Casciotta d'Urbino, formaggio Dop di latte misto; la gola del Furlo, area protetta nei pressi di Aqualagna, regno del tartufo; il Santuario Madonna dell'Ambro a Montefortino nei Sibillini, non lontano da Visso (Macerata), capitale del ciauscolo. In basso, le olive ascolane, ripiene di carni miste, impanate e fritte, si gustano in tutta la regione.



Un'altra zona ad alta vocazione tartufigena è Amandola, splendido borgo sul versante orientale del Parco nazionale dei monti Sibillini, del quale è considerata "la porta est" di accesso. Nei suoi boschi, in autunno vengono raccolti il *Tuber Magnatum Pico* e il nero pregiato, il più classico condimento delle fregnacce, tipica pasta fresca all'uovo di formato rettangolare, a metà tra i cannelloni e le lasagne.

L'ambiente naturale dei Sibillini garantisce una straordinaria biodiversità. Le zone attorno ai borghi di Acquasanta e Montemonaco, per tipo di suoli e per tradizione, sono vocate alla coltivazione di castagne e marroni di varietà locali. La Comunità Montana dei Sibillini ha poi recuperato le mele rosa, oggi presidio Slow Food. Piccole, irregolari e molto aromatiche, sono particolarmente serbevoli: si raccolgono in ottobre e si conservano perfettamente fino ad aprile.

Alla biodiversità agraria è dedicato anche il progetto Agricoltori custodi, promosso dalla Regione Marche. Un centinaio di contadini hanno conservato nel tempo antiche varietà locali che rischiavano di scomparire e oggi vengono tutelate. Ne sono un esempio legumi come la roveja di Appignano, il fagiolo Monachello, il cannellino di Fiuminata, la cicerchia Serra de' Conti, presidio Slow Food; vengono utilizzati prevalentemente per zuppe, in purea o per contorni in umido.

Le tradizioni gastronomiche marchigiane vengono portate avanti anche da produttori che conservano le peculiarità della lavorazione artigiana di un tempo. Come nei maccheroncini di Campofilone, paesino del Fermano, che hanno ricevuto la denominazione Igp. La sfoglia a base di farina di grano duro e uova, in quantità doppia, viene tagliata nei tradizionali, sottilissimi filini che cuociono in 1 minuto.



A sinistra, il salame di Fabriano, eccellenza della norcineria marchigiana e presidio Slow Food; l'Arco di Augusto, antico ingresso di Fano, cittadina sulla costa. In basso, una veduta di Urbino, gioiello architettonico perfettamente conservato. A destra, una rustica zuppa di cicerchie e le cicerchie di Serra de' Conti, un'antica varietà, oggi presidio Slow Food, coltivata sulle colline dell'entroterra di Senigallia.



Anche l'antica arte della norcineria, nata ai confini con l'Umbria e poi estesa in tutta la regione, regala specialità uniche. Come il ciauscolo Igp, il più tipico insaccato della regione, perché è tra i rari salumi di consistenza morbida e quindi spalmabile. Ricavato da tagli nobili del suino, si gusta su fragranti fette di pane caldo o per condire primi di pasta.

Altrettanto nobile è il salame di Fabriano Igp, che utilizza le parti più magre del maiale (coscia e spalla) con l'aggiunta del 10% di lardelli a cubetti, il grasso di schiena più pregiato. Nel Settecento il suo valore era addirittura reputato superiore a quello del prosciutto. A proposito di prosciutto, quello di Carpegna, prodotto nel Montefeltro, terra di mezzo tra Romagna, Marche e Toscana, è garantito dal marchio Dop. Stagionato per almeno 14 mesi, ha gusto dolce e delicato.

La storia delle montagne marchigiane conserva i segni di un'importante, antichissima civiltà pastorale. Dai monti Sibillini prende il nome il pecorino che lì si produce in due tipologie: fresco, prodotto tutto l'anno con latte pastorizzato, o semicotto e stagionato, fatto in estate con latte crudo e sostenuto dal presidio Slow Food. Più conosciuta è la Casciotta di Urbino, Dop dal 1982 (unica fra tutte le caciotte del centro Italia) e già apprezzata da Michelangelo. Prodotta anche in alcune zone della vicina Rimini, viene ottenuta da una miscela di latte di pecora (70%) e vaccino (30%), con una breve maturazione (15-30 giorni). Un'altra Dop casearia ricavata da latte misto è il formaggio di fossa di Sogliano, realizzato anche nelle zone limitrofe della Romagna. La sua produzione è antichissima, escogitata dai contadini che lo infossavano per conservarlo, ma anche per proteggerlo da eventuali razzie.

Note di spirito

LA NOSTRA SELEZIONE

di Silvia Bombelli

Perfette anche da regalare, queste bottiglie sono dedicate agli intenditori più esigenti. Per celebrare le festività sorseggiando un drink, una grappa riserva o un liquore on the rocks



10 Years Old – Jack Daniel's Tennessee Whiskey

È il neonato di casa Jack Daniel's per celebrare la prima distilleria di Lynchburg in Tennessee, dove è nato questo whiskey. Ma il 10 Years Old è una rivisitazione molto speciale del progenitore. La ricetta originale è la medesima (80% mais, 12% malto d'orzo, 8% segale), cambia però l'invecchiamento: in botti di rovere bianco americane lungo 10 anni, per un aroma ancora più intenso e vibrante (€ 149,90).

Citadelle Gin Reserve Maison Ferrand

Un interessante gin francese in bottiglia molto chic, nato nella distilleria di Citadelle di Dunkerque (fondata dal 1775 per fornire la corte reale) è invecchiato per 5 mesi in botti di acacia, gelso, ciliegio, castagno e rovere francese. Un alchimia di profumi potenziata dall'uso di 22 erbe come genepi e fiordaliso e dalla distillazione lenta in alambicchi di rame d'antan. Il risultato è un gin regale: floreale e speziato (€ 49).



Vermouth di Torino rosso superiore – Karminia

Prodotto con sole uve Barbera d'Asti Docg biologiche è un vermouth nato 4 anni fa: 35 giorni di macerazione a freddo e un mix di 37 erbe dal gusto di frutta rossa, note di lamponi, pepe e cioccolato con il tocco finale amarognolo dato da genziana e artemisia. Una nota originale nel mondo dei vermouth, da gustare in cocktail o liscio con ghiaccio (€ 40).

Spirito Bresciano Zerotrenta

Artigianale a base di erbe, radici e foglie salutari come liquirizia, rosmarino e anice stellato, è un amaro schietto, come il creatore bresciano che per dare concretezza alla sua tesi di laurea sulle potenzialità terapeutiche di preparati alcolici, con questo amaro ha vinto una medaglia d'oro. Con delicata nota balsamica sul finale, rinfresca e ristora (€ 25).

Rum Reserva Exclusiva Diplomático

Melassa di canna da zucchero distillata e invecchiata in botti di rovere per 12 anni con la tipica maestria della pluripremiata azienda venezuelana, che propone questa versione riserva in confezione regalo per brindisi molto speciali e conversazioni ispirate nei dopocena delle feste. Morbido, con sentori di cacao e frutta tropicale, si beve liscio o in cocktail da intenditori (€ 44,90).

Riserva al cubo Mazzetti d'Altavilla

Una grappa riserva di Brachetto a invecchiamento dinamico realizzato ruotando manualmente le botti per moltiplicare lo scambio tra legno e distillato. Così si ottiene un bouquet di profumi ricco e originale, come la bottiglia e la sua elegante confezione con coupon per visita con degustazione nella sede della storica grapperia di Altavilla Monferrato (€ 65).

Brandy millesimato Villa Zarri

L'azienda di Castel Maggiore (Bologna) è nota per questo suo liquore a base di brandy di un'unica annata (la 2003) da vino Trebbiano Romagnolo. Distillato in alambicco di rame Charentais, che consente procedimenti molto lenti per preservare i profumi caratteristici dell'uva, viene lasciato maturare in botti di rovere francese con infusione di tabacco pregiato. Il prodotto finale è raffinato e voluttuoso e piace molto ai fumatori di sigaro, ma anche a chi ama i dopocena rilassanti, a base di pensieri, conversazioni e letture. Ambrato, lucente, con note di cuoio, catrame, miele di castagno e uva passa, scalda il palato con eleganza. Si serve a 18-22°, volendo accompagnato da cioccolato fondente, frutta secca, datteri e biscottini (€ 75).



Il gusto si sente.



prosciuttotoscano.com

PASSIONI

CO CTAIL IL

a cura di Cristiana Cassé,
servizio di Lisa Björner/
Living Inside

RAFFINATI DRINK A BASE
DI BOLLICINE, IN BLEND
CON SUCCHI E LIQUORI,
SI SPOSANO CON UNA
SELEZIONE DI APPETIZER
DI NATURA INSOLITA
E SFIZIOSA

e stuzzichini



PANINI AL VAPORE
CON TONNO SCOTTATO
E SALSA SRIRACHA

pag. 158

BELLINI
AL LAMPONE

pag. 156

SUCCO E LIQUORE
DI MELA STEMPERATI
DAL TOCCO ASPRIGNO
DEL LIME REGALANO
UN DRINK SEMISECCO
DI RARA ELEGANZA

APPLE SOUR
pag. 156



CHIPS DI
PARMIGIANO
CON CREMA
AL LIMONE E UOVA
DI SALMONE

pag. 158

CROSTINI CON MOUSSE
DI FOIE GRAS, FICHI SECCHI
E SALVIA FRITTA

pag. 158



RAVIOLI DI POLLO
ALL'ORIENTALE
pag. 158

IL GUSTO DEI FRUTTI
TROPICALI IN
UNA RINFRESCANTE
COMBINAZIONE
CON LA VODKA
GHIACCIATA E, A PIACERE,
CON UNA GOCCIA DI
ESSENZA DI VANIGLIA

PINEAPPLE BUBBLE

pag. 156



UNA PALLINA DI ZUCCHERO FILATO
SI SCIOLGIE VERSANDO SOPRA
LO SPUMANTE. UN'IDEA DELIZIOSA
E D'EFFETTO DA PREPARARE
D'AVANTI AGLI OSPITI

PINK CANDY ROYAL

pag. 156



IL BELLO DEL *Bio*

PIU' SPAZIO E COLORE IN CUCINA
CON LE SPEZIE BIO MONTOSCO,
COLLEZIONALE TUTTE!



LO SPUMANTE DEVE ESSERE BEN FREDDO. PER SUCCHI, SUPERALCOLICI E LIQUORI MEGLIO UN PASSAGGIO IN FREEZER

APPLE SOUR

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI

1 bottiglia di spumante brut
– 240 ml di Vodka – 240 ml di liquore alla mela verde tipo Apple Sourz (nelle enoteche e online)
– 240 ml di succo di lime
– 240 ml di succo di mela – ghiaccio

1 Shakerate 80 ml di Vodka con 80 ml di liquore alla mela, 80 ml di succo di lime, 80 ml di succo di mela e abbondanti cubetti di ghiaccio.

2 Versate il blend in 2 capienti calici in modo che il filtro dello shaker trattenga il ghiaccio. Ripetete l'operazione altre due volte per riempire altri 4 calici.

3 Colmate con lo spumante e, se vi piace, guarnite con rondelle di mela verde.

PINEAPPLE BUBBLE

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI

1 bottiglia di spumante brut
– 240 ml di Vodka – 240 ml di succo di ananas – 180 ml di succo di limone
– 300 g di frutti della passione
– 6 gocce di essenza di vaniglia (facoltativo) – ghiaccio

1 Tagliate i frutti della passione a metà, prelevate la polpa con un cucchiaino e passatela in un colino a maglie fini per rimuovere i semi. Shakerate 1/3 della polpa con 80 ml di Vodka, 80 ml di succo di ananas, 60 ml di succo di limone, 2 gocce di essenza di vaniglia (se la utilizzate) e abbondanti cubetti di ghiaccio.

2 Versate il blend in 2 tumbler bassi in modo che il filtro dello shaker trattenga il ghiaccio. Ripetete l'operazione altre due volte per riempire altri 4 tumbler.

3 Colmate con lo spumante e, se vi piace, guarnite con ciuffi di foglie di ananas o fettine del frutto.

PINK CANDY ROYAL

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI

1 bottiglia di spumante rosé brut
– 50 g di zucchero filato rosa (è venduto in barattoli o sacchetti nei negozi di specialità dolciarie e online)

1 Dividete lo zucchero filato in 6 porzioni uguali. Fatele rotolare delicatamente tra le mani per formare delle palline: non premetele, devono restare soffici.

2 Disponetele in 6 capienti coppe e, al momento di servire, riempite con lo spumante: aspettate che questo sciolga lo zucchero filato prima di sorseggiare il cocktail.

BELLINI AL LAMPONE

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI

1 bottiglia di spumante brut
– 400 g di lamponi congelati
– 120 ml di succo di lime

1 Frullate i lamponi con il succo di lime. Filtrate la miscela con un colino a maglia fine (per rimuovere i residui dei semi) appoggiato su un'ampia brocca.

2 Aggiungete nella brocca metà dello spumante e mescolate brevemente con un cucchiaino a manico lungo.

3 Versate il liquido in 6 capienti coppe e colmatele con lo spumante rimasto.



www.orserogroup.it

Il mondo della frutta raccolto in un nome.

Gruppo Orsero porta la passione
per il mango dalle migliori zone produttive
del mondo fino alla tua tavola.
Ogni mango è il frutto di impegno e cura,
affinché a casa tua arrivi solo il meglio.
Nel nome della qualità.



CROSTINI CON MOUSSE DI FOIE GRAS, FICHI SECCHI E SALVIA FRITTA

FACILE
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

1 filoncino di pane - 100 g di foie gras d'oca o anatra - 60 g di burro morbido
- 3 cucchiaini di panna fresca - 6 fichi secchi
- 12 foglie di salvia - 2 dl di Brandy
- olio extravergine d'oliva

1 Fate ammorbidire i fichi nel Brandy. Ricavate dal pane 12 rondelle di 2 cm di spessore e tostatele leggermente da ambo i lati sotto il grill del forno. Lavate le foglie di salvia, asciugatele e friggetele con poco olio in una padella antiaderente finché saranno croccanti; sgocciolatele su carta da cucina.
2 Con una forchetta schiacciate il foie gras in una ciotola e lavoratelo a crema. Unite il burro e la panna e montate il tutto con le fruste elettriche per ottenere una mousse.
3 Sgocciolate i fichi e tagliateli a metà verticalmente. Distribuite la mousse sui crostini e completate con i fichi e la salvia fritta.

CHIPS DI PARMIGIANO CON CREMA AL LIMONE E UOVA DI SALMONE

FACILE
PER 12-14 PEZZI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

per le chips 100 g di parmigiano reggiano Dop
- 80 g di uova di salmone - 1 cucchiaino di cipolla rossa tritata - aneto fresco
per la crema al limone 200 ml di panna acida
- 1 limone non trattato - sale - pepe

1 Preparate le chips. Grattugiate il parmigiano con una grattugia a fori grossi. Foderate una placca con carta da forno. Distribuite il parmigiano in 12-14 mucchietti tondeggianti sulla carta e cuoceteli in forno caldo a 175° per 8 minuti o fino a doratura; lasciate raffreddare le chips.
2 Intanto preparate la crema al limone. Lavorate la panna acida con la scorza del limone grattugiata, sale e pepe.
3 Distribuite la crema ottenuta sulle chips e completate con le uova di salmone, la cipolla tritata e ciuffetti di aneto.

RAVIOLI DI POLLO ALL'ORIENTALE

FACILE
PER 16 PEZZI
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI

per i ravioli 250 g di polpa pollo macinata
- 16 dischetti surgelati per ravioli cinesi*
- 1 cipollotto tritato - 2 cucchiaini di zenzero grattugiato - 2 cucchiaini di salsa di ostriche* - 1 cucchiaino di salsa di soia*
- 1 presa di mix cinque spezie - 1 pizzico di peperoncino in fiocchi - olio extravergine d'oliva delicato - sale
per la salsa 3 cucchiaini di salsa chili dolce*
- 3 cucchiaini di salsa di soia - 1 cucchiaino di miele - 5 gocce di olio di semi di sesamo*
- 1 pizzico di peperoncino in fiocchi
*nei negozi di specialità etniche

1 Preparate i ravioli. La sera prima mettete i dischetti per ravioli in frigo per scongelarli. In una ciotola, impastate la polpa di pollo con il cipollotto, lo zenzero, le due salse, il mix cinque spezie, il peperoncino, 1 cucchiaino d'olio e una presa di sale. Distribuite il ripieno ottenuto al centro dei dischetti di pasta, bagnate i bordi, ripiegate a mezzaluna e sigillateli premendo, senza intrappolare aria.
2 Preparate la salsa mescolando tutti gli ingredienti indicati.
3 Scaldate 2 cucchiaini di olio in un'ampia padella antiaderente e friggete i ravioli solo da un lato per 1-2 minuti. Girateli, unite subito 125 ml di acqua e cuocete a recipiente coperto per 1 minuto. Togliete il coperchio e lasciate evaporare completamente l'acqua. Servite i ravioli caldi con la salsa a parte.

PANINI AL VAPORE CON TONNO SCOTTATO E SALSA SRIRACHA

MEDIA
PER 16 PEZZI
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

per i panini 450 g di farina 00 - 15 g di lievito di birra fresco - 1 pizzico di lievito in polvere - 1 cucchiaino di zucchero
- 50 ml di olio extravergine d'oliva delicato + quello per la lavorazione - sale
per la farcitura 400 g di tonno per uso a crudo - 100 g di zucchero - 1 cipolla rossa - 1 limone - 50 ml di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva delicato - sale - pepe - coriandolo e semi di sesamo per guarnire
per la salsa 2 tuorli - il succo di 1 lime e 1/2 - 1 cucchiaino e 1/2 di salsa sriracha (nei negozi di specialità etniche) - 2 pizzichi di peperoncino - 200 ml di olio di semi di arachidi - sale

1 Preparate la cipolla per la farcitura. Portate a bollore 150 ml di acqua con l'aceto e lo zucchero. Unite la cipolla pulita e tagliata a rondelle sottili e raffreddate in frigo per 1 ora.
2 Preparate la salsa. Frullate i tuorli unendo l'olio a filo per ottenere una maionese. Sempre frullando aggiungete il succo di lime, la salsa sriracha e il peperoncino; salate.
3 Preparate i panini. In un'ampia ciotola sciogliete il lievito di birra in 200 ml di acqua tiepida. Poi miscelate il tutto con l'olio, lo zucchero e 1 cucchiaino di sale sbattendo con una frusta. Mescolate la farina con il lievito in polvere e aggiungetela al composto liquido. Impastate per 15 minuti fino a ottenere una pasta liscia e lucida e lasciatela lievitare per 40-50 minuti protetta con pellicola. Dividete l'impasto in 16 porzioni uguali, formate delle palline e stendetele in ovali abbastanza spessi.
4 Spennellateli bene con olio e piegateli a metà senza premere. Disponete ogni panino su un foglietto di carta da forno di 15x15 cm e fateli lievitare per altri 50-60 minuti protetti con pellicola. Cuoceteli a vapore, in più riprese, per 6 minuti.
5 Condite il tonno con sale, pepe e succo limone e scottatelo in padella con poco olio 30-40 secondi per lato, poi tagliatelo a fettine spesse 2 cm. Aprite i panini e farciteli con la salsa, il tonno e la cipolla. Guarnite con coriandolo e semi di sesamo.



FINGER FOOD
DI FESTA
Inquadrate il QR Code
qui accanto e scoprite
su salepepe.it altre
ricette di stuzzichini per
accompagnare i drink.



**FATTORIA
dei SAPORI**
NATURA A REGOLA D'ARTE

by
Diego Casano
FANTASY RESEARCHER



Scopri di più!

PARTECIPA AL CONCORSO
**il Gusto
che unisce!**
PROVA A
VINCERE
OGNI GIORNO

**ACQUISTANDO 1 PRODOTTO
FATTORIA DEI SAPORI**

BUONO SPESA
60€

**UN BUONO
SPESA***
OGNI GIORNO

**UN iPhone
16 PRO**
OGNI MESE



SCOPRI DI PIÙ WWW.ILGUSTOCHEUNISCE.IT

Concorso "IL GUSTO CHE UNISCE" valido dal 01/10/25 al 31/12/25 (Instant win attivo dalle ore 15:00 del 1/10 alle ore 23:59 del 31/12/25). Montepremi € 9.627,00. Estrazione delle riserve entro il 31/03/26. Conserva il documento d'acquisto. Regolamento completo disponibile su www.ilgustocheunisce.it | * il premio consiste in buoni spesa per un valore complessivo di € 60.

SULLA TAVOLA DELLE FESTE

tutto il buono della scelta “giusta”

LE CARNI FILENI, PROTAGONISTE DI INVITANTI
MENU, NASCONO DALL'ATTENZIONE
PER IL BENESSERE ANIMALE E PER L'AMBIENTE

Scegliamo ogni giorno di difendere il futuro. È questa la vision che ispira Fileni, il gruppo avicolo marchigiano che fa del benessere animale il centro del proprio modo di operare. Uno dei più importanti player nel segmento dell'allevamento avicolo a livello nazionale ha imboccato con decisione la strada della cura e del rispetto e oggi arriva a un altro decisivo traguardo: adotta per i propri prodotti a marchio Fileni a base di pollo – dal fresco al congelato sino ai preparati gastronomici – i criteri dell'European Chicken Commitment (ECC). Tali criteri sono stati definiti da una trentina di organizzazioni no profit tra cui Compassion in World Farming (CIWF) che lavorano per la protezione e il benessere degli animali allevati a scopo alimentare.

I criteri ECC hanno l'obiettivo di elevare gli standard di benessere animale degli allevamenti al coperto tramite, ad esempio, l'utilizzo di razze a più lenta crescita e maggiore spazio in allevamento, la presenza di arricchimenti ambientali e luce naturale. Tutto questo si svolge sotto il controllo diretto di enti terzi. L'adozione dei criteri dell'ECC è il punto di appro-

do di un percorso avviato nel 2021, quando Fileni ha sottoscritto l'European Chicken Commitment in collaborazione con CIWF, ma anche uno stimolo per portare il gruppo verso traguardi di sostenibilità sempre maggiori. A tal proposito l'azienda dichiara: “Abbiamo voluto accettare ciò che riteniamo una sfida, in anticipo sui tempi, per guardare con fiducia al futuro, mettendo l'etica al centro del nostro business. La sostenibilità è un impegno a lungo termine in cui continuiamo a credere fermamente”.

La sensibilità di Fileni verso le tematiche etiche e ambientali si sostanzia con l'essere una società Bcorp e Benefit, con l'essere promotore del progetto Arca (agricoltura rigenerativa) e con il progetto “Buon miele non mente”, che consiste nel disporre di alveari nei pressi degli allevamenti per attuare un rigoroso monitoraggio della salubrità e della biodiversità vegetale, grazie all'analisi-tralealtrecose-del miele prodotto dalle api. Tanta cura in ogni fase della filiera si traduce in un'ampia scelta di prodotti, adatti per ogni occasione. Per le Feste abbiamo scelto il pollo e il tacchino nelle loro vesti più scenografiche, preparandoli in gustose ricette natalizie, come tradizione comanda.





SFIZIOSI E LEGGERI

I MINI ROLLÉ SONO SQUISITI FUSELLI DI POLLO DISSOSTATI E FARCITI, DAL RIPIENO SAPORITO CON CARNE DI TACCHINO E SUINO, FORMAGGIO E PREZZEMOLO. SOTTO LE FESTE, SONO L'IDEALE PER UN MENU NATALIZIO SFIZIOSO E LEGGERO, ALL'INSEGNA DELLA MIGLIORE TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA.



MINI ROLLÉ DI POLLO CON PERE E CIPOLLE AL GORGONZOLA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI

6 mini rollé di pollo Fileni – 1 grossa cipolla rossa – 3 pere Kaiser – 1 bicchiere di vino bianco – brodo di pollo – 150 g di Gorgonzola piccante – 40 g di pinoli – un rametto di rosmarino – un mazzetto di timo – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1** Lavate la pere, tagliatele in quarti e privatele del torsolo. Sbucciate la cipolla e tagliatela a spicchi. Tostate i pinoli in una padellina antiaderente per qualche minuto, senza aggiungere grassi, finché risulteranno fragranti e dorati.
- 2** In una grossa padella antiaderente scaldate 4 cucchiaini di olio con 20 g di burro, qualche rametto di timo e il rosmarino. Fatevi rosolare i rollé di pollo, dorandoli bene su tutti i lati. Sfumateli con il vino e lasciate evaporare leggermente. Unite gli spicchi di cipolla, lasciateli appassire per un paio di minuti, regolate di sale e pepate. Eliminate il rametto di rosmarino e trasferite gli ingredienti in una pirofila.
- 3** Nella stessa padella della carne, aggiungete un filo d'olio con 20 g di burro e rosolate le pere per 2-3 minuti, per dorarle leggermente su tutti i lati. Conditele con sale e pepe, toglietele dal fuoco e unitele ai rollé nella pirofila.
- 4** Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e infornatela per 15 minuti a 200°. Togliete l'alluminio e proseguite la cottura per 15 minuti, bagnando con poco brodo se fondo e carne tendono ad asciugarsi. Cospargete i rollé e le pere con il Gorgonzola sbriciolato e i pinoli e rimettete in forno per pochi minuti. Togliete dal forno, guarnite con rametti di timo e servite.



MORBIDO E SUCCOSO

L'ARROSTO DI POLLO CLASSICO È REALIZZATO A PARTIRE DA COSCE DISSOCCATE E CONDITO CON ERBE E AGLIO. AVVOLTO NELLA SUA PELLE, COSÌ DA MANTENERE IN COTTURA SUCCOSITÀ E MORBIDEZZA, È GUARNITO DA UN RAMETTO DI SALVIA FRESCA: LO STESSO AROMA SCELTO PER LA GUSTOSA CROSTA DELLA NOSTRA RICETTA.

ARROSTO DI POLLO IN CROSTA DI SPECK, SALVIA E MANDORLE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA

1 arrosto di pollo classico Fileni – 150 g di speck a fettine – 3 carote arancioni – 3 carote viola – 1 sedano rapa – 200 ml di vino bianco – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la crosta 50 g di mandorle sgusciate e pelate – 50 g di foglie di salvia – 2 rametti di timo – 50 g di burro

- 1 Frullate le mandorle con la salvia e le foglioline del timo, fino a ottenere un composto omogeneo. Mescolatelo con il burro morbido e tenetelo da parte in frigorifero.
- 2 Scaldate in una casseruola un filo d'olio con una noce di burro e rosolate l'arrosto facendolo dorare da tutti i lati. Sfumatelo con il vino, fatelo evaporare leggermente, togliete dal fuoco e trasferite il tutto in una larga pirofila (che possa poi contenere anche le verdure). Condite con sale e pepe e infornate a 200° per circa 30 minuti, bagnando di tanto in tanto l'arrosto con il suo fondo di cottura.
- 3 Intanto, pelate e mondate tutte le verdure, lavatele, asciugatele e tagliatele a bastoncini spessi circa un dito.
- 4 Togliete la pirofila dal forno, estraete l'arrosto, appoggiatelo su un tagliere ed eliminate la rete che lo avvolge e il rametto di salvia che tratteneva. Spalmate l'arrosto con il composto di mandorle e salvia e avvolgetelo nello speck.
- 5 Rimettete l'arrosto nella pirofila, contornatelo con le verdure e condite queste ultime con olio, sale e pepe. Infornate per altri 30 minuti. Servite l'arrosto a fette accompagnato dalle verdure e guarnito, se vi piace, con erbe fresche.





TRADIZIONE ECCELLENTE

RICAVATO DA UNA SOVRACOSCIA DI TACCHINO, QUESTO RICCO ARROSTO È AVVOLTO NELLA PANCETTA, CHE INSAPORISCE E TRATTIENE ALL'INTERNO TUTTI I SUCCHI DELLE CARNI. COME NELLA MIGLIORE TRADIZIONE CASALINGA, SI PRESTA A SECONDI DI GRAN FESTA.



ARROSTO DI TACCHINO CON VERDURINE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 65 MINUTI

1 arrosto classico con tacchino, pollo e suino Fileni – 500 g di cavolini di Bruxelles – 500 g di zucca Butternut – 3 cucchiaini di miele – 45 g di cranberry secchi – 40 g di noci pecan – 4 fette di bacon – 2 rametti di rosmarino – 200 ml di vino bianco – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Rosolate l'arrosto in una casseruola con 4 cucchiaini di olio e il burro, facendolo dorare da tutti i lati. Sfumatelo con il vino bianco, conditelo con sale e pepe, trasferitelo in una pirofila con i rametti di rosmarino e infornatelo per circa 30 minuti a 200°, bagnandolo di tanto in tanto col suo fondo di cottura.

2 Nel frattempo, mondate e tagliate a metà i cavolini di Bruxelles. Sbucciate la zucca e tagliatela a cubotti (più o meno delle dimensioni dei cavoletti). Riunite questi ingredienti in una ciotola e conditeli con un filo d'olio, il miele, sale e pepe, mescolandoli delicatamente per avvolgerli nel condimento.

3 Dopo 30 minuti, togliete la pirofila dal forno, unite le verdure e rimettete in forno per altri 30 minuti, mescolando le verdure a metà cottura. Nel frattempo mettete i cranberry a bagno in acqua tiepida per 5 minuti e scolateli. Scaldare in una padellina un cucchiaino d'olio e rosolate il bacon da entrambi i lati fino a renderlo croccante.

4 A 5 minuti da fine cottura, unite nella pirofila le noci pecan, i cranberry e il bacon spezzettato con le mani. Al termine, sfornate l'arrosto, privatelo della rete che lo avvolge e servitelo a fette, accompagnato dalle verdure e, se vi piace, da rosmarino.

Piatto bianco Geminiano Cozzi, piatto in ceramica Francesca Reitano, posate e calice in vetro colorato Bitossi Home, bicchiere in vetro lavorato Brandani, tovaglia e tovagliolo in lino Once Milano. A pagina 161, grembiule, tovaglia e tovagliolo Once Milano, vassoio in porcellana Society Limonta, bicchiere Brandani, posate Bitossi Home. A pagina 162, tovaglia Once Milano, tovagliolo Society Limonta, piatto e ciotolina Bitossi Home, pinza Rebelot. A pagina 163, tovaglia e tovagliolo Once Milano, vassoio in porcellana e piatto piano Society Limonta, calice Bitossi Home, posate Tescoma. Indirizzi a pagina 254

mondo digital
SUGGERIMENTI DAI NOSTRI SMARTPHONE

Social Food

seguiteci su   

DALLA CUCINA DI CASA, IL LORO AMBIENTE PREFERITO, AL MONDO DIGITALE DOVE HANNO TROVATO MIGLIAIA DI FOLLOWER. ECCO DUE DOLCISSIMI ACCOUNT DA SEGUIRE SUBITO, SUI LORO CANALI E SUI NOSTRI

@PROFUMO
DICANNELLAMOOD



"MI PIACE RACCONTARE IL CIBO COME UNA STORIA VERA, FATTA DI STAGIONI, GESTI IMPERFETTI E RICORDI CHE SANNO DI CASA", DICE LA LUCANA **RAFFAELLA CAUCCI**, CUOCA, FOTOGRAFA E VIDEOAKER CHE, DOPO UNA LAUREA IN COMUNICAZIONE D'IMPRESA E ANNI DI AGENZIA PUBBLICITARIA, DAL 2012 LAVORA PER REDAZIONI E AZIENDE CREANDO CONTENUTI EDITORIALI E PER I SOCIAL. "LA MIA VOLONTÀ È **REALIZZARE RICETTE POSSIBILI**, CUCINATE DAVVERO, ASSAPORATE E FOTOGRAFATE COSÌ COME SONO, SENZA TRUCCHI, LACCHE O INGANNI". NELLA SUA CUCINA, CHE NEL TEMPO HA PERFEZIONATO CON LUCI E ATTREZZATURE PROFESSIONALI, FORNISCE SPUNTI PER ISPIRARE SOGNATORI E APPASSIONATI CERCANDO UN EQUILIBRIO TRA TECNICA E POESIA.

FOODBLOGGER E APPASSIONATA DI DOLCI, PER **MICHELA IOLI** SPERIMENTARE NUOVE RICETTE È IL MODO MIGLIORE PER ESPRIMERE SE STESSA. "AMO TRASCORRERE IL TEMPO NELLA MIA CUCINA DOVE ALEGGIA SEMPRE IL PROFUMO DI TORTE, BISCOTTI E PANE APPENA SFORNATI", DICE LA CREATOR DI SAN MARINO. SUI SOCIAL MICHELA SI RACCONTA ATTRAVERSO I PIATTI CHE PREPARA PER LA FAMIGLIA DOVE GRANDE ATTENZIONE È DEDICATA ANCHE ALL'ESTETICA. "SENZA DUBBIO **LA MIA GRANDE PASSIONE SONO LE CROSTATE**: UN GUSCIO DI FROLLA CHE PUÒ RACCHIUDERE TUTTE LE FARCI E DECORAZIONI CHE LA FANTASIA SUGGERISCE". A QUESTE PREPARAZIONI DOLCI (E IN QUALCHE CASO SALATE), HA DEDICATO ANCHE UN VOLUME EDITO DA GRIBAUDO.

@MICHELA IOLI



doni di buon gusto
TRA TAVOLA E CUCINA

regali d'autore

DAI PICCOLI ELETTRODOMESTICI AI SERVIZI
DI PIATTI PER MISE EN PLACE ELEGANTI,
CALICI PER BRINDARE E PENTOLE COSÌ BELLE
DA PORTARLE ANCHE IN TAVOLA

a cura di Silvia Bombelli, servizio di Simona Bruscajin



Lucente e raffinata, la quintiglia con asola Stile in acciaio inossidabile e finitura oro firmata Pininfarina è composta da forchettone, cucchiaino, mestolo, schiumarola e pala per friggere (€ 851). **Mepra**



I piatti Kintsugi riprendono la tecnica giapponese che usa lacca naturale e polvere d'oro per ricomporre i frammenti. Sono abbinati alle posate in acciaio inox dorato Londres (piano 2 pz € 16, frutta 2 pz € 14, 4 tazzine € 20, posate set da 24 pz € 75). **Maisons du Monde**

I decori della collezione Harmonia ricordano gli allegri festoni natalizi: la tortiera con campana con un pratico bordo rialzato, è in cristallo acrilico trasparente (€ 33,90).

Guzzini



In acrilico di alta qualità, il tumbler Peter con superficie rigata bilancia perfettamente resistenza ed eleganza. È disponibile in sei varianti di colore (€ 28). **Mario Luca Giusti**



Combina eleganza, potenza e versatilità la planetaria kMix che ha un motore da 1.000 watt, ciotola da 5 litri e fruste per impastare in modo impeccabile e velocemente ogni ingrediente (€ 400).

Kenwood



L'alzata della collezione Delight è un delizioso oggetto in porcellana decorato a mano, capace di esaltare la presentazione in tavola di dolci e prelibatezze (Ø cm 22, € 85). **Alessi**



**DIETRO UNA GRANDE SALSA
C'È SEMPRE UN GRANDE OLIO.**



www.gigliooro.it

doni di buon gusto

TRA TAVOLA E CUCINA



Compatta e dal design minimal, Y3.3 si usa con le capsule per preparare caffè espresso e americano in modo veloce e intuitivo con arresto automatico dell'erogazione (€ 105). **illy**



Grazie ai manici removibili e al cestello per cottura a vapore, La Favolosa Padella svolge tante funzioni: può essere tegame, vaporiera, friggitrice, pentola o casseruola a due maniglie, ma anche teglia da forno e persino tortiera (da € 149,90). **Cookut**



La pratica asta in metallo con impugnatura facilitata l'uso dell'alzata Toy's Delight in porcellana premium decorata con graziosi motivi (€ 85). **Villeroy & Boch**



Elegante e imperiale, la tovaglia Venaria, realizzata artigianalmente su misura, ha un alto bordo riccamente ricamato con motivo floreale in lurex (€ 332). **Borgo delle Tovaglie**

La collezione Coccole celebra le festività con tenerezza ed eleganza: la pala per il dolce in acciaio è pensata per unire funzionalità e charme grazie al manico in ceramica finemente decorato (€ 20). **Brandani**



Sole, astri ed elementi zodiacali costellano i vassoi Astronomici realizzati in porcellana, stampati e decorati a mano con inserti in oro (da 40x15,5 cm, € 430). **Fornasetti**



Ispirato alla forma a spirale del corno musicale, il decanter Horn in cristallo soffiato a bocca e lavorato a mano, ha due aperture per permettere una doppia decantazione del vino (€ 499). **Riedel**



PanPiuma®

IL MORBIDISSIMO
PANE SENZA CROSTA

CON OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA



MORBIDEZZA
INIMITABILE

LA LEGGEREZZA E MORBIDEZZA
DI PANPIUMA INCONTRANO
IL GUSTO VERO DELL'OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA



Noi di PanPiuma facciamo solo
pane senza crosta **con olio extra vergine di oliva**
perché ci piace farlo bene

WWW.PANPIUMA.IT

doni di buon gusto

TRA TAVOLA E CUCINA



Sparky prende ispirazione dalla classica coppa di Champagne e si presenta con un bevante poco profondo e dalla forma circolare, perfetto per valorizzare i profumi e gli aromi (€ 17,50).
KnIndustrie



Contraddistinto da un raffinato color bronzo e salvaspazio, grazie al manico removibile brevettato, il set Ingenio Natura è composto da 9 pezzi in alluminio 100% riciclato (€ 179,90). **Lagostina**



Fornito completo di 2 fruste e 2 ganci, lo sbattitore elettrico compatto con scocca in acciaio è regolabile su 5 velocità ed ha una potenza di 400 watt (€ 29,90). **Higo**

Il kit Christmas Cookies è disponibile in quattro varianti per sfornare biscotti fragranti e decorati con stile. Include un matterello con pattern natalizio, uno stampino per biscotti e un ricettario (€ 54,90).
Marcato



Colore ciliegia, le casseruole in ghisa vetrificata Holly Collection decorate con motivi a foglie di agrifoglio, sono impreziosite da pomoli dorati (La marmitta da 26 cm, € 379). **Le Creuset**



Il tagliabiscotto Casetta di Pan di Zenzero permette di ritagliare con precisione tutti i pezzi necessari per assemblare il tipico dolce natalizio. In plastica resistente, si può lavare in lavastoviglie (€ 6,90). **Tescoma**

Le linee pulite e contemporanee del servizio di posate Solution 3083 colore rame opaco, aggiungono calore, personalità e design a ogni mise en place (24 pz, € 45).
Andrea

Fontebasso 1760
by Tognana



la Molisana



lamolisana.it



Paccarielli Rigati

con pesto di rucola, mandorle tostate e basilico fresco

Per 2 persone **Preparazione** 15 minuti **Cottura** 12 minuti

Ingredienti

160 g di Paccarielli Rigati
50 g di rucola fresca
30 g di mandorle a lamelle
30 g di Parmigiano Reggiano
DOP 24 mesi
10 g di basilico fresco
3 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
1 spicchio d'aglio
Sale iodato e pepe q.b.

Procedimento

Tostate le mandorle in padella per 3-4 minuti e mettete da parte qualche lamella intera per la decorazione. **Frullate** rucola, basilico, Parmigiano, mandorle tostate, aglio, sale, pepe e 2 cucchiaini di olio fino a ottenere un pesto morbido ma non liquido, aggiungendo un goccio d'acqua oppure olio se necessario.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela bene al dente e conditela con il pesto, un cucchiaino di olio evo a crudo e, se serve, un po' di acqua di cottura. **Impiattate** con le mandorle rimaste.

La ricetta della prevenzione

Un pesto crudo carico di benefici! La rucola è una fonte importante di glucosinolati, sostanze detossificanti e antitumorali, mentre basilico e mandorle apportano antiossidanti, vitamina E e acidi grassi monoinsaturi. Il piatto è ricco di energia buona, vitamine e grassi protettivi: perfetto per contrastare infiammazione e stress ossidativo.

doni di buon gusto

TRA TAVOLA E CUCINA

Camilla è il nome delle tisaniere in porcellana con filtro in acciaio inox per l'infusione di tè e tisane e coperchio coordinato che, oltre a mantenere il calore, è utilizzabile come appoggio per il filtro (€ 22,90).

La Via del Tè



Oltre alla loro funzione decorativa, i ministampi ornamentali Jubilee Bundt in alluminio possono essere utilizzati per creare dolci in miniatura o cioccolatini (2 pz, € 18,90). **Nordic Ware**

I quattro bicchieri da vino della collezione Round Up Dusty Rose, privi di piombo e realizzati a mano, hanno una coppa progettata per facilitare la mescita e racchiudere al meglio gli aromi (€ 89 a coppia). **Nude**



Perfetta sia per l'uso quotidiano che per le occasioni speciali, la collezione Sonetto Oro in fine porcellana ha silhouette a forma di fiore e un elegante decoro oro (il piatto gourmet Ø 28 cm, € 42,50). **Rosenthal**



Il sistema Snap-Lock permette di agganciare la bottiglia con un gesto veloce nel gasatore Ensò. Caratterizzato da un elegante corpo in acciaio inox, è disponibile cromo o nero satinato (con bottiglia e cilindro di gas € 199,90). **SodaStream**



Realizzata in preziosa porcellana Luxury Fine Bone, la collezione Fil Rouge Nodi celebra il simbolismo del filo rosso, espressione di legami profondi e duraturi (piatto piano € 49, piatto da frutta € 36, espresso e piattino € 37). **Taitù**



Decorato con oltre 1.500 cristalli incastonati, il portacandele Shimmer in vetro crea un'atmosfera glamour ed è adatto anche al centro della tavola (€ 59). **Swarovski**



Il display LCD sul frullatore ICBWGBL100S-CE della linea Wolf Gourmet visualizza in modo intuitivo le informazioni relative al tempo di azione, alla velocità o al programma selezionato (€ 549). **Wolf**

Indirizzi a pagina 254



Emilia



Lo specialista del cioccolato per i tuoi dolci.
Da sempre.

Protagonisti della cucina

I FONDAMENTALI – DI PASTICCERIA, VINO, RISO E BON TON – INSIEME
ALLE RISPOSTE A TANTI PERCHÉ SU QUESTO MONDO FASCINOSO

di Francesca Tagliabue

PER BIBLIOFILI GOURMET

Trenta citazioni letterarie e culinarie dai grandi romanzi della letteratura classica e contemporanea, corredate dalle relative ricette. Per incontrare tutti i gusti, di palato e di lettura.

La letteratura in cucina, G.Ceirano e L.Ziruffo, Hoppipolla, € 25



AFFRESCO AMERICANO

Da orfana a cuoca per l'alta società, Andrée arriva dai Kennedy, dove lavorerà vent'anni: storia, gioie e drammi della famiglia più famosa del Novecento, vista dalla cucina.

La cuoca dei Kennedy, V. Paturaud, Slow Food, € 19,90

RISO GRANDE PROTAGONISTA

Le basi, 91 ricette – dalle tradizionali alle più creative, dai risotti ai dolci – e le tecniche, con lavorazioni innovative. Idee e ispirazioni per gli appassionati del chicco.

Passione risotti, Danilo Angè, Italian Gourmet, € 62



SELEZIONE DEI FONDAMENTALI

Il team esperto di DoctorWine nel 2026 propone solo le migliori aziende con i vini da non perdere, con una lista di quelli con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2026, DoctorWine, € 24

L'EVOLUZIONE DELLA DOLCEZZA

Il cambiamento dello stile in pasticceria dal 1990 a oggi: l'autore lo analizza in termini di stile, tecniche e ingredienti, anche attraverso le ricette che lui stesso ha creato.

Materia dolce, Antonino Maresca, Trentaeditore, € 28



IL CIBO DIVENTA SPETTACOLO

Dal cuoco invisibile in cucina fino agli chef superstar televisive: l'autore ripercorre la narrazione comune di questa trasformazione, bugie e inesattezze comprese.

L'invenzione del cuoco, Alberto Grandi, Mondadori, € 19

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Gli autori illustrano il senso della candidatura Unesco della Cucina Italiana perché, anche

se non è monolitica o unitaria, è profondamente legata alla cultura e al nostro sentire.

Tutti a tavola, M. Montanari e P.L. Petrillo, Laterza, € 15



BON TON DEL NUOVO MILLENNIO

L'educazione come un superpotere: il manuale tocca tutti gli aspetti della vita moderna (messaggini inclusi) con competenza e umorismo, per distinguersi con grazia e assertività.

Galateo contemporaneo, Camilla De Rocha, Gribaudo, € 24

TRADIZIONE IN TAVOLA

Rosso pomodoro

PASSATE VELLUTATE E POLPE FINI RICCHE
E AVVOLGENTI REGALANO COLORE E CARATTERE
ALLE RICETTE DELLA CUCINA TOSCANA





ZUPPETTA DI SCAMPI E CALAMARETTI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI

400 g di calamaretti - 16 scampi piccoli - 400 g di Passata di datterini biologici "Il Sublime" Petti - 2-3 fette di pane toscano - 2 scalogni - 1 costa di sedano - 1 piccola carota - 2 spicchi d'aglio - 1 rametto di finocchietto - 1 ciuffo di prezzemolo - 1/2 bicchiere di vino bianco - peperoncino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Sgusciate 8 scampi tenendo da parte le teste e i carapaci e privateli del filo nero, poi sciacquate bene tutto. Pulite i calamaretti e tagliateli ad anelli. Sbucciate gli scalogni e tagliateli a pezzettoni con il sedano e la carota mondati, poi fate rosolare il tutto per 7-10 minuti con teste e carapaci, uno spicchio d'aglio schiacciato e il finocchietto. Bagnate con il vino bianco e fatelo ridurre finché gli ingredienti inizieranno quasi a rosolare una seconda volta. Coprite di acqua fredda a filo e proseguite la cottura per circa 20 minuti. Fate intiepidire e filtrate la bisque ottenuta un colino fine, schiacciando bene le teste e i carapaci.

2 Private del filo nero gli scampi interi rimasti, sollevandolo con uno stecchino all'attaccatura tra testa e carapace e sfilandolo, poi lavateli. Sbucciate l'aglio rimasto, dividetelo a metà e doratelo in un tegame con un filo d'olio. Unite la passata, la bisque e cuocete per 8-10 minuti a fuoco medio. Regolate di sale, pepe e peperoncino. Aggiungete gli scampi interi e cuocete per un minuto dalla ripresa dell'ebollizione, poi unite le code degli scampi sgusciate e i calamaretti e cuocete per un altro minuto. Spegnete e unite il prezzemolo tritato.

3 Tagliate il pane a bastoncini e fateli tostare. Dividete in 8 ciotoline individuali la salsa con i calamaretti e gli scampi sgusciati, guarnite con gli scampi interi e servite con i bastoncini di pane.



FAGIOLI ALL'UCCELLETTO CON POLPO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE

350 g di fagioli toscanelli bianchi o cannellini secchi - 2 polpi piccoli da circa 500 g ciascuno - 400 g di Polpa fine ai 6 pomodori "La Completa" Petti - 1 costa di sedano - 1 scalogno - 2 spicchi d'aglio - 100 g di verdure tritate per soffritto (sedano, carota, cipolla) - 4 foglie di salvia - 100 ml di Vernaccia di San Gimignano - peperoncino piccante (facoltativo) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

1 Lavate i fagioli e metteteli a bagno in acqua fredda per una notte. Il giorno successivo sciacquateli, metteteli in una pentola, copriteli con circa 2 litri di acqua fredda, unite uno spicchio d'aglio, il sedano e lo scalogno mondati e tagliati a pezzi, 2 foglie di salvia e 4 grani di pepe. Portate a ebollizione e fate sobbollire per almeno

un'ora e mezza o comunque finché inizieranno a essere teneri, ma ancora un po' al dente. Salateli dopo circa un'ora di cottura.

2 Pulite i polpi separando la sacca dai tentacoli, poi riduceteli a pezzettoni. Versate 3 cucchiaini di olio in un tegame a fondo pesante e scaldatelo con l'aglio rimasto, il resto della salvia e le verdure tritate. Aggiungete i pezzi di polpo, fateli rosolare brevemente, bagnate con il vino e fatelo evaporare completamente.

3 Unite la polpa di pomodoro e cuocete per circa 15 minuti. Aggiungete i fagioli scolati, mettete il coperchio e cuocete a fiamma molto bassa per circa 20 minuti, finché i fagioli e il polpo saranno morbidi e il fondo di cottura ben legato ma non asciutto (se necessario aggiungete un po' di liquido di cottura dei fagioli durante la cottura). A cottura ultimata regolate di sale, pepe e peperoncino, se lo usate. Irrorate con un filo di olio a crudo e servite i fagioli e il polpo ben caldi.



RAVIOLI MAREMMANI AL SUGO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

per la pasta 500 g di farina 00 +
quella per la lavorazione – 3 uova
per il ripieno e il condimento 400 g
di spinaci – 400 g di bietoline – 400 g
di ricotta di pecora ben scolata – 100
g di pecorino stagionato grattugiato
– 800 g di Passata ai 6 pomodori “La
Completa” Petti – 100 g di verdure
tritate per soffritto (sedano, carota,
cipolla) – noce moscata – olio
extravergine d’oliva – sale – pepe

1 Impastate la farina con le uova e acqua sufficiente a ottenere una pasta piuttosto consistente. Avvolgetela nella pellicola e fate riposare mezz’ora.

2 Lavate e cuocete brevemente gli spinaci in un tegame ampio, con la sola acqua rimasta dopo il lavaggio. Scolateli e, appena saranno intiepiditi, strizzateli e tritateli. Procedete allo stesso modo con le bietoline. Riuniteli in una ciotola, aggiungete la ricotta passata al setaccio e circa metà del pecorino, unite sale, pepe, noce moscata e amalgamate.

3 Scaldate un filo d’olio in un tegame, aggiungete le verdure tritate per soffritto e fatele appassire per 5-6 minuti a fuoco basso. Versate la passata e cuocete a fuoco moderato per circa 20 minuti, finché la salsa risulterà ben legata. Regolate di sale verso fine cottura.

4 Stendete la pasta sottile con la macchinetta o il mattarello e ricavate tante strisce lunghe 16 cm e larghe 8 cm. Ponete una pallina di ripieno vicino al lato più corto, quindi risvoltate la pasta sul ripieno in modo da ottenere un raviolo quadrato. Fate fuoriuscire l’aria e sigillate i bordi con le dita (se la pasta fosse troppo asciutta, spennellate leggermente i bordi con albume sbattuto). Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata bollente. Scolateli con una schiumarola e conditeli con il sugo e il resto del pecorino.



STRACOTTO DI SCOTTONA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 20 MINUTI

2 kg di reale o di cappello del prete di scottona – 800 g di Passata extrafine “Il Delicato” Petti – 100 g di lardo di Colonnata – 2 coste di sedano – 1 carota – 1 cipolla – 2 spicchi d’aglio – rosmarino – 150 ml di Chianti – 1 cucchiaio di farina 00 – brodo di carne – 2 chiodi di garofano – olio extravergine d’oliva – sale – 5 grani di pepe della Giamaica

1 Sbucciate mezzo spicchio di aglio, battetelo con il lardo e 3 ciuffi di rosmarino fino a ottenere una poltiglia. Incidete la carne in più punti con l’apposito ago o con un coltello stretto e affilato e inserite il battuto nelle incisioni. Legate la carne con più giri di spago, spolverizzatela con la farina e fatela rosolare bene, su tutta la superficie, in una larga padella antiaderente con un filo d’olio.

2 Mondate il sedano e ricavate 2 pezzi lunghi 10-12 cm dalla parte più larga delle coste, mettetevi in mezzo un ciuffo di rosmarino e legate a mazzetto. Riducete a pezzettoni il resto del sedano, la carota raschiata e la cipolla sbucciata e rosolate il tutto, insieme all’aglio rimasto, in un tegame a fondo pesante. Unite la carne, salate, aggiungete il mazzetto guarniti, i grani di pepe della Giamaica e i chiodi di garofano e fate insaporire per 3-4 minuti. Sfumate con il vino bollente e lasciate evaporare l’alcol.

3 Versate la passata e cuocete coperto per circa 3 ore, unendo un po’ di brodo quando il fondo risulta asciutto. Disponete lo stracotto su un vassoio, eliminate lo spago e coprite con alluminio. Eliminate dal sugo il mazzetto aromatico, i chiodi di garofano, i grani di pepe e l’aglio. Passate il fondo di cottura al disco fine del passaverdure e servitelo con lo stracotto.

CONSERVE PER PASSIONE

LA FAMIGLIA PETTI HA UNA TRADIZIONE CONSERVIERA DI ALTA QUALITÀ CHE SI TRAMANDA DA 100 ANNI E 4 GENERAZIONI. NELLO STABILIMENTO IN TOSCANA PRODUCE LA LINEA PETTI. ARRIVANO PROPRIO DALLA MAREMMA I PROTAGONISTI DELLA **PASSATA DI DATTERINI BIOLOGICI “IL SUBLIME”**, COLTIVATI E RACCOLTI IN MODO NATURALE E LAVORATI PER MANTENERE DOLCEZZA, CONSISTENZA CREMOSA E GUSTO APPAGANTE. INTENSO E ROTONDO È ANCHE IL SAPORE CHE CARATTERIZZA SIA LA **PASSATA** CHE LA **POLPA FINE AI 6 POMODORI “LA COMPLETA”**, ENTRAMBE OTTENUTE DA UNA SELEZIONE RIGOROSA DEI MIGLIORI POMODORI COLTIVATI NELLE SEI REGIONI ITALIANE PIÙ VOCATE: EMILIA ROMAGNA, TOSCANA, UMBRIA, LAZIO, CAMPANIA E PUGLIA. INFINE, SONO SETACCIATI FINISSIMI I POMODORI TOSCANI SCELTI PER LA **PASSATA EXTRAFINE “IL DELICATO”**: Densa e vellutata, si distingue per il colore brillante e il gusto fresco e dolce. Prodotti genuini e naturali in grado di esaltare ogni ricetta.



formaggio di festa

NELLE SUE TANTE TIPOLOGIE,
ECCOLO INGREDIENTE PRINCIPE
DI PRELIBATEZZE DOLCI
O SALATE CHE DANNO
SPETTACOLO. PICCOLI
CAPOLAVORI (A SORPRESA,
SEMPLICI DA PREPARARE)
PER UNA SONTUOSA CENA
SEDUTI A TAVOLA OPPURE
PER UN RICCO BUFFET

a cura di Cristiana Cassé,
servizio di Anne Kerouedan/ Sunray Photo

CROSTATA DI RICOTTA
ALLA VANIGLIA

pag. 186



CROZIFLETTE
AL TALEGGIO
pag. 186

TRECCIA
AI FUNGHI
E TOMA
PIEMONTESE

pag. 186





CAMEMBERT
CON UVETTA,
MANDORLE
E MIRTILLI ROSSI
pag. 186



FAGOTTINI
ALLO ZOLA
PICCANTE

pag. 186

CROSTATA DI RICOTTA ALLA VANIGLIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

1 rotolo di pasta frolla – 350 g di ricotta cremosa – 200 g di zucchero – 150 g di panna acida – 4 uova – 1 bustina di vaniglina

1 Foderate una teglia di 22 cm di diametro con la pasta frolla tenendo sotto la sua carta, rifilate i bordi con le forbici e bucherellate il fondo.

2 Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Sbattete i tuorli con lo zucchero e la vaniglina, poi unite lo zucchero e la panna acida. Infine incorporate gli albumi montati a neve ferma mescolando delicatamente.

3 Versate il tutto nella teglia e infornate a 180° per 35 minuti. Lasciate intiepidire e mettete in frigo per 2 ore. Se vi piace, decorate con zucchero a velo utilizzando mascherine natalizie e servite.

CROZIFLETTE AL TALEGGIO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

250 g di Taleggio – 200 g di pancetta affumicata a dadini – 150 g di farina 00 – 3 uova – 2 cipolle – 200 g di panna acida – 1 noce di burro – sale – pepe

1 Impastate la farina con le uova e un pizzico di sale per 10 minuti, avvolgete con pellicola e fate riposare per mezz'ora.

2 Intanto, sbucciate e tritate le cipolle. Rosolatele in padella con il burro e la pancetta per 5 minuti, aggiungete la panna acida e fate addensare un poco a fuoco basso; regolate di sale e pepate.

3 Stendete la pasta a uno spessore di 3 mm, intagliatela in quadratini (i crozet) di 1,5 cm di lato e lessateli in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolateli e mescolateli con il composto alla panna acida in un'ampia pirofila (o 4 da porzione). Coprite con il Taleggio tagliato a fette (non togliete la crosta), infornate a 180° per 20 minuti e servite subito.

TRECCIA AI FUNGHI E TOMA PIEMONTESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

200 g di toma piemontese – 200 g di funghi prataioli – 1 rotolo di pasta sfoglia – 1 tuorlo – 10 rametti di erba cipollina – 10 rametti di prezzemolo – 1 scalogno – 1 spicchio d'aglio – 15 g di burro – sale

1 Lavate le erbe, sbucciate lo scalogno e l'aglio e tritate il tutto. Pulite i funghi, sciacquateli, tagliateli a tocchetti e rosolateli in padella con il burro e il trito preparato; regolate di sale.

2 Srotolate la sfoglia, incidetela in tre parti nel senso della lunghezza senza separarle. Tagliate il terzo sinistro e quello destro a strisce orizzontali larghe 1 cm.

3 Disponete i funghi sul terzo centrale lasciando liberi 2 cm liberi in alto e in basso e coprite con il formaggio ridotto a fettine. Ripiegate i bordi lasciati liberi sul ripieno e quindi anche le strisce laterali, di sbieco, alternando quelle di sinistra e di destra.

Spennellate con il tuorlo sbattuto e infornate per 30 minuti a 180°, poi sfornate e servite a fette.

CAMEMBERT CON UVETTA, MANDORLE E MIRTILLI ROSSI

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

2 Camembert nella scatola di legno – 1 pagnotta di pane rustico – 6 gherigli di noci pecan – 50 g di uvetta – 30 g di mirtilli rossi disidratati – 30 g di mandorle a lamelle – 1 cucchiaio di miele

1 Fate ammorbidire uvetta e mirtilli in acqua per 20 minuti cambiandola più volte. Scartate i Camembert e rivestite le scatole con carta da forno. Incidete i formaggi a griglia in superficie e metteteli nelle scatole.

2 Cospargeteli con uvetta e mirtilli sgocciolati, le noci pecan divise a metà, le mandorle a lamelle e il miele a filo.

3 Infornate a 180° per 15 minuti. Unite a lato il pane affettato e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Servite subito con il pane tagliato a cubetti, da intingere nei formaggi.

FAGOTTINI ALLO ZOLA PICCANTE

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

1 rotolo di pasta sfoglia di 30x40 cm – 50 g di Emmentaler – 50 g di Gorgonzola piccante – 50 g di panna acida – 2 fette di prosciutto cotto – 1 tuorlo

1 Tagliate la pasta sfoglia in 4 quadrati di 15 cm di lato (tenete da parte quella rimasta). Disponete il prosciutto sui quadrati in modo lasciarne libero metà, distribuite sul prosciutto la panna acida, lo zola sbriciolato e l'Emmentaler grattugiato; regolate di sale e pepate.

2 Chiudete la pasta a portafoglio, sigillate i bordi premendo con una forchetta. Intagliate la pasta rimasta con stampini a tema natalizio e disponete le sagome sui fagottini.

3 Spennellate con il tuorlo sbattuto e infornate a 190° per 15 minuti. Servite subito.

PANE RUSTICO CON FONTINA, ERBE E FRUTTA SECCA

FACILISSIMA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

1 pagnotta rustica acquistata il giorno prima – 250 g di fontina – 25 g di burro – 30 g di nocciole sgusciate – 30 g di gherigli di noci – 3 rametti di timo + quello per guarnire – 3 rametti di erba cipollina – 5 foglie di prezzemolo – 3 foglie di salvia – 1 spicchio d'aglio

1 Incidete il pane a griglia in profondità. Infilate nelle fessure la fontina ridotta a fettine.

2 Lavate erba cipollina e prezzemolo, tritateli con l'aglio sbucciato e lavorateli a crema con il burro. Tritate grossolanamente noci e nocciole. Sfogliate il timo.

3 Spennellate il pane con il burro aromatico, inserite 2/3 della frutta secca nelle fessure del pane e distribuite la restante sopra con il timo. Infornate a 180° per 15 minuti. Guarnite con timo e salvia e servite subito.

PANE RUSTICO
CON FONTINA
E FRUTTA SECCA



spumanti *pas dosé*

VERSATILI E INCISIVI,
SONO PRIVI DELLA
TRADIZIONALE
AGGIUNTA DI LIEVITI
E ZUCCHERI
(IL DOSAGGIO).
NASCONO IN
FAZZOLETTI DI TERRA
ED ESPRIMONO CON
FORZA LA NATURA
DEL LUOGO
DI PRODUZIONE

a cura di Cristiana Cassé, testi di Sandro
Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto
di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia



l'accostamento

I vini effervescenti sono legati ai blinis, sia perché accolgono le più nobili uova di pesce, sia per la vaporosa consistenza che richiede altrettanto volume e leggiadria. La nostra ricetta aggiunge, inoltre, elementi aromatici differenti, il che giustifica la scelta di accostarvi anche due diversi spumanti ottenuti con il metodo Charmat-Martinotti, ideale se si vogliono salvaguardare sentori giovanili e agilità gustativa. Descriviamo l'accostamento dei vini sottolineando la propensione di ciascuno verso una delle tre versioni di blinis, sebbene siano diligenti con tutte.

GENTILI SUGLI SFIZI DI PESCE

La vivace flessibilità del **Tilio** di **Foss Marai** è dedicata alla variante con mascarpone e mostarda, di cui rafforza l'equilibrio. Il limpido e netto ingresso sulla lingua del **Millesimato** di **Stefano Bottega** favorisce l'incontro con la persistenza appena più grassa della panna acida. Lo yogurt greco, infine, invoca la graduale e distesa energia del **Millesimato** di **Kettmeir**, preciso quando sente la trama gustativa delle uova di salmone.

BLINIS CON UOVA DI PESCE E MOSTARDA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

90 g di farina 00 – 30 g di farina di grano saraceno – 80 g di mostarda di frutta
– 2,2 dl di latte – 40 g di mascarpone
– 40 g di yogurt greco – 40 g di panna acida
– 1 uovo – 12 g di uova di lompo
– 12 g di uova di salmone – 10 g di burro
– la punta di un cucchiaino di lievito di birra disidratato – sale – acetosella, prezzemolo e germogli di crescione per guarnire

1 Mescolate in una ciotola le farine e il lievito, separate il tuorlo dall'albume e unite il primo nella ciotola. Intiepidite leggermente il latte, versatelo a filo sugli ingredienti mescolando con una frusta per ottenere un impasto liscio. Unite una presa di sale e mescolate per altri 2-3 minuti. Coprite la ciotola con pellicola per alimenti

e lasciate lievitare l'impasto per 1 ora. Montate a neve l'albume, unitelo all'impasto mescolando delicatamente con una spatola, coprite nuovamente la ciotola e lasciate lievitare per un'altra ora.
2 Scaldate una padella dal fondo spesso su fiamma bassa, ungetela leggermente con parte del burro e disponetevi l'impasto a cucchiariate ben distanziate cercando di ottenere una forma regolare. Cuocete i blinis in più riprese 2-3 minuti per lato (finché la superficie diventa opaca), trasferiteli in una teglia e teneteli in caldo.
3 Servitene 1/3 con il mascarpone e la mostarda a tocchetti, 1/3 con la panna acida e le uova di lompo e quelli rimasti con lo yogurt greco e le uova di salmone. Decorate con le erbe aromatiche e i germogli.



Si dice *pas dosé* lo spumante che, al momento di essere confezionato per la vendita, non riceve l'aggiunta di dolcificanti atti a smussarne il sapore. La specifica va in etichetta ed è un'indicazione fondamentale per comprendere l'espressione complessiva del prodotto e la sua relazione col cibo. Ci si chiede il perché mai si dovrebbe aggiungere qualcosa a un vino e per capirlo è utile riprendere il filo del principale sistema di fabbricazione dello spumante, il metodo classico (quello dello Champagne, del Franciacorta, del Trento Classico,

dell'Oltrepò Pavese, dell'Alta Langa, dello spagnolo Cava e di molti altri sparsi per il globo). A distinguere tale procedimento è che l'effervescenza nasce in bottiglia. Qui, poco prima della chiusura con un tappo a corona, insieme al vino entrano dei lieviti (i saccaromiceti) e una piccola scorta di zucchero. I primi trasformano il secondo, per dare vita a una nuova quota di anidride carbonica che, a differenza della prima fermentazione, stavolta resterà. Conosciuto anche come *méthode champenoise*, funziona alla perfezione se il liquido *segue >*



Pasta

Sfoglia



**Scopri il cuoco gourmet
che c'è in te!**

Voglia di festa con spuntini deliziosi?
Con la pasta sfoglia KOCH,
potrete creare in poche mosse
croccanti stuzzichini, bocconcini dolci
o quiche salate che piaceranno
a tutti i vostri ospiti!



www.kochbz.it



RISOTTO ALLO SPUMANTE CON LIMONE E ROSMARINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

320 g di riso Carnaroli – 30 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 manciata di chicchi di melagrana – 1 limone non trattato – 2 rametti di rosmarino – 1,2 dl di spumante – 1 litro di brodo vegetale – 30 g di burro – sale

1 Scaldate il brodo. Scaldate una casseruola dal fondo spesso a fiamma bassa e tostatevi il riso per 1 minuto mescolando. Unite lo spumante

e lasciatelo evaporare. Aggiunte un mestolino di brodo bollente e lasciatelo asciugare. Proseguite così finché il riso sarà al dente (14 minuti circa).

2 Lavate il limone, asciugatelo, prelevate metà della scorza con un pelapatate e tritatela. Lavate e tritate molto finemente gli aghi del rosmarino.

3 Unite al risotto un ultimo mestolino di brodo, spegnete il fuoco e incorporate il parmigiano, il burro freddo a dadini e il trito di limone e rosmarino; regolate di sale. Mescolate per 1 minuto, coprite con un canovaccio e lasciate riposare 2 minuti. Suddividete il risotto nei piatti e guarnitelo con i chicchi di melagrana disposti in una striscia centrale.

l'accostamento

La ricetta è eccitante, in virtù di un procedimento essenziale e di un risultato che gratifica la dinamica delle sensazioni. Ottimale sarebbe usare in cottura lo stesso spumante previsto a tavola; un *pas dosé* che per natura non lascia miraggi di dolcezza e si prepara a sfidare la densità della mantecatura. Gli aromi del limone e del rosmarino hanno tutto lo spazio per espandersi, assaggio dopo assaggio, mentre la succulenta melagrana cavalca l'onda della freschezza.

NITIDI SUI PIATTI MANTECATI

Il Trebbiano Millesimato

di **Cantina Cenci** accompagna il sapore e la consistenza del riso; una vicinanza che si giova dell'eredità lasciata allo spumante dai lieviti che dopo la fermentazione si decompongono e danno complessità all'espressione gustativa. Più deciso il comportamento dell'**Alfiere** di **Croci**; un argine nei confronti della cremosità e, da spumante padano, il più titolato ad affrontare burro e parmigiano.

Il Comitissa Riserva di Lorenz

Martini preferisce infine la congiunzione balsamica e fa valere l'asciutta fisionomia montana.



diventa completamente secco, in termini tecnici “va a zero” e non vi si trovano (quasi) più zuccheri.

Come è facile intuire, la partita con il gusto è appena cominciata. Infatti, sin da quando alla fine del XVIII secolo gli inglesi scoprono la bontà dello Champagne non dolce, le *maison* si sono poste la questione di come evitare un sapore che poteva diventare brutale e, in taluni casi, proprio amaro. Nacque così la pratica di correggere tale asciuttezza con poco zucchero accompagnato da una miscela di vino vecchio, cognac e, magari, mosto concentrato. Con il tempo, la consuetudine di

introdurre questa formula, definita *liqueur d'expédition*, è divenuta un segno della casa, un timbro impresso sullo spumante altrimenti “nudo”.

Negli anni Settanta del secolo scorso, i piccoli proprietari, che fino a quel momento conferivano uve e mosti a produttori più strutturati, hanno cominciato a fare e imbottigliare i loro Champagne, approfittando di piccole particelle di vigneto. Si sono così diffusi i prodotti da monovitigno, dei quali il più celebre è il Blanc de Blancs, a base di Chardonnay al 100%. Uno degli obiettivi di queste micro aziende, ormai *segue >*

Salmone Norvegese

– il gusto vincente



La magia del Salmone Norvegese sulla tavola delle feste.

Ricco di omega-3 e facile da preparare, il salmone norvegese è un'ottima scelta per un'alimentazione sana, equilibrata e gustosa, ideale per celebrare il calore dello stare insieme. Scegli tu come servirlo per arricchire i tuoi menù delle feste con un tocco di raffinatezza e valorizzare la tradizione con uno sguardo contemporaneo, dall'antipasto al piatto principale: crudo, affumicato, al forno, al vapore o alla griglia... Con il salmone norvegese c'è sempre un piatto perfetto per ogni occasione e per ogni palato.

Scansiona il QR code e lasciati ispirare!



TEMPURA DI PESCE ALLE SPEZIE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

400 g di filetti di sogliola – 200 g di piccoli filetti di triglia – 200 g di calamaretti spillo puliti – 100 g di farina 00 – 1 tuorlo – 1 cucchiaino di curcuma – 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere – 100 ml di acqua frizzante fredda – 20 ml di vino di bianco freddo – olio extravergine d'oliva delicato – sale – pepe

1 Asciugate i filetti di pesce e i calamaretti con carta da cucina. Tagliate i filetti in 3 pezzi.

2 In una ciotola riunite la farina, una macinata di pepe, il tuorlo e le due spezie setacciate insieme. Versate l'acqua frizzante e il vino nella ciotola e sbattete la pastella con una forchetta lasciando i piccoli grumi che si formeranno.

3 Scaldate abbondante olio in una padella dai bordi alti finché sarà bollente. Immergete nella pastella i filetti di sogliola e friggeteli (anche in più riprese) fino a doratura (1 minuto circa). Prelevateli con un mestolo forato e disponeteli su carta per fritti. Friggete allo stesso modo i filetti di triglia e i calamaretti. Salate e servite subito.

l'accostamento

È documentata la sensibilità dei vini italiani nei confronti delle tradizioni culinarie consolidate lontano dai nostri confini, come appunto la tempura. A differenza di ciò che si potrebbe immaginare, il successo di un accostamento deriva dalla personalità dei soggetti in campo e non dall'espressione passiva che ha determinato il gusto internazionale. E questo capita anche quando una ricetta prevede ingredienti delicati e procedure che paiono carezze.

SETOSI SUI FRITTI IN PASTELLA

Dello **Spumante Millesimé** di **Mirizzi** c'interessano il profumo fiorito e il soffio iodato che penetra in bocca, qui il potere di pulizia del vino accompagna ogni passaggio senza violare la fragranza della frittura. Il **Blanc de Noir** di **Gigi Ravarini** ha una corposità più articolata, parte piano al palato creando lo spazio per non interferire con la memoria del cibo, chiude con un ritorno di piena fusione. Più sottile lo scambio fra la tempura e il **Terzavia Cuvée VS** di **Marco De Bartoli**, dal gusto antico, frutto di un lungo affinamento.

servizio giusto

Il freddo è il migliore amico degli spumanti. Conserva la finezza del perlage e ce la consegna gradualmente, allunga la vita della freschezza e della salinità al punto da sentirle unite nella lunghezza del sapore. Al mattino metteremo la bottiglia di spumante *pas dosé* in frigo a 4 gradi e la sera sarà perfetta: il vino arriverà nel bicchiere, la *flûte*, a 6 gradi e, nel giro di qualche minuto, potremo apprezzarlo al meglio. È probabile che, stando nel calice, le versioni più interessanti possano evolversi senza temere il calore, come fanno durante l'affinamento in bottiglia che può superare i 5-8 anni.



le nostre scelte

9 BOTTIGLIE SELEZIONATE PRIVILEGIANDO VARIETÀ DEL TERRITORIO
E APPROCCIO NATURALE NEI CRITERI DI PRODUZIONE



**Tilio
Foss Marai**
0423 900560, € 16,50
Bombino Bianco
(coltivato nella
proprietà delle Murge)
e Chardonnay (dalle
terre a Valdobbiadene).
Nasce uno Charmat
che accostiamo
volentieri a una tartara
di gamberi.



**Millesimato
Stefano Bottega**
0438 4067, € 12
Ottenuto da
Chardonnay e Glera,
è un millesimato
trevigiano da metodo
Martinotti. Il sorso
pulito e vivace sposa
i mondegghili (polpette
fritte milanesi) servite
con salsa verde.



**Millesimato
Kettmeir**
0471 963135, € 41
Di proprietà della
Marzotto, l'azienda
altoatesina confeziona
uno Chardonnay
da un vigneto
di Salorno (BZ) affinato
40 mesi sui lieviti
e pronto per l'eleganza
del salmone gravlax.



**Trebbiano
Millesimato
Cantina Cenci**
380 5198980, € 25
Nasce in un antico
monastero perugino
da rifermentazione
spontanea. Si affina
a lungo su lieviti nobili
e incontra i cappellacci
di farro con ricotta
e spinaci.



**Alfieri
Croci**
0523 803321, € 26
A Castell'Arquato, Colli
Piacentini, uno
spumante da solo
Ortrugo che sa
di cedro ed erba.
Schiutto, con corpo
ben scolpito, è ideale
sugli scialatielli
integrali alla lampuga.



**Comitissa Riserva
Lorenz Martini**
339 7992749, € 32
Dai monti sopra
Bolzano, un prezioso
blend di Chardonnay,
Pinot Nero e Bianco.
L'affinamento
di tre anni lo consegna
agli spaghetti
conditi con burro
e acciughe.



**Millesimé
Mirizzi**
0731 205761, € 48
Verdicchio coltivato
sui ripidi colli jesini:
60 mesi sui lieviti,
profumo di ginestra
e salsedine e una
fisionomia asciutta che
si abbina bene al
lavarello con burro
nocciola e salvia.



**Blanc de Noir
Gigi Ravarini**
327 7115599, € 44
Meunier che nasce
libero sin dalla vigna
in Franciacorta,
rifermenta spontaneo
e si affina almeno
31 mesi. È ampio,
profondo e minerale:
duetta con le
capesante gratinate.



**Terzavia Cuvée VS
Marco De Bartoli**
0923 962093, € 27
VS sta per Vecchio
Samperi, iconico vino
della cantina
di Marsala usato nel
taglio a base di Grillo:
i sentori di macchia
mediterranea
accompagnano
l'arresto al bergamotto.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

GLOSSARIO

MILLESIMATO

Indica il vino ottenuto in esclusiva da certa un'annata. Il millesimo, o anno di raccolta dell'uva e produzione del liquido, vale per tutte le tipologie e lo conosciamo anche come "vendemmia" e "stagione". La dizione millesimato posta in etichetta è significativa negli spumanti, visto che la gran parte deriva da una cuvée, ovvero una miscela (o blend) di vini che provengono da specifiche condizioni. La più frequente è la varietà di annate (non è il nostro caso), ma può essere anche una miscela fra vini originati da luoghi diversi o ottenuti da differenti vitigni. Si mette in commercio uno spumante millesimato nel caso in cui l'annata sia migliore della media oppure quando una partita di uva meriti di essere vinificata in solitario. Al principio è un'eccezione, dunque può accadere che lo si trovi tre o quattro volte in un decennio. Appena il prodotto diventa un successo commerciale, si coglie tutta la difficoltà a rinunciare alla straordinarietà del prodotto. Resta un'assoluta specialità solo presso quelle aziende che seguono un regime di qualità senza compromessi. In alcuni disciplinari è necessario che l'origine dei grappoli sia al 100% dell'annata dichiarata, in altri casi si può arrivare a un taglio con il 10% di vino più vecchio.



Inquadrate il QR
Code qui accanto
per trovare il
glossario completo
dedicato al vino
su salepepe.it

divenute la maggioranza, è esaltare il primato del luogo, dunque evitare l'interferenza di sapori e odori che possano compromettere la minerale incisività del gesso e dei fossili marini. Nasce così il *pas dosé*, o *dosage zéro*, uno Champagne che, al momento del rabbocco (dopo l'espulsione del residuo della seconda fermentazione), riceve solo vino della stessa partita; nessun dosaggio della secchezza. L'uso si diffonde ben presto in tutto il mondo e sorgono ulteriori specifiche che vanno a sottolineare l'autenticità dell'esperienza. In italiano si dice "dosaggio zero" e, oltre a *pas dosé*, dalla lingua

francese ereditiamo *extra brut*, *nature*, *sauvage*, *ultra-brut*, *vertical* e altro ancora.

Se gli Champagne e gli spumanti metodo classico hanno una predilezione per i frutti di mare, le relative versioni *pas dosé* rafforzano quest'indole arricchendola di aspetti nascosti dalla *liqueur*. La loro salinità raggiunge una singolare finezza nell'incontro con le uova dei pesci grassi. Acuminati o taglienti, in virtù di una freschezza dominante, restituiscono la bellezza del contrasto con le ricette di pesce, di vegetali cotti e di carne rifinite con olio e burro crudi.

dietro le quinte
ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ



Speck

ALTO ADIGE IGP

SIAMO ANDATI A SCOPRIRE
I SEGRETI DA RECLA, AZIENDA CHE
LO PRODUCE DA TRE GENERAZIONI

Si sa che il cibo ha una sua poesia, una sua bellezza: nello speck, è nella fetta dal disegno netto, con bordo bianco e una parte rosso-rosa attraversata da una o due sottili venature bianche, a formare eleganti volute, quasi una traccia di nuvola. Questa delizia dell'Alto Adige, tanto legata alla sua terra da aver ottenuto l'IGP, profuma di montagna, di fumo e spezie, ed è da secoli una riserva di sapore preziosa, che la cucina del Sudtirolo – e non solo – sa valorizzare meravigliosamente.

Per scoprire come nasce questo salume d'eccellenza siamo andati da Recla in Val Venosta, ai piedi delle Dolomiti. Qui le cosce suine vengono selezionate, lavorate e

massaggiate a mano con sale, aromi e spezie secondo la ricetta segreta che è patrimonio della famiglia Recla da tre generazioni. Le cosce così trattate subiscono poi una delicata affumicatura con legno di faggio e una lenta stagionatura di almeno 22 settimane: l'aria asciutta di montagna e il vento costante contribuiscono alla perfezione del risultato. Ogni baffa è marchiata a fuoco "Speck Alto Adige IGP", assicurandone l'assoluta autenticità e il rispetto del rigido disciplinare del Consorzio Tutela Speck Alto Adige che ne preserva le caratteristiche uniche e la qualità, a garanzia del consumatore. Versatile, ricco di proteine, privo di glutine e lattosio, lo Speck Alto Adige IGP Recla ha un aroma e un sapore inconfondibili, delicato, speziato e leggermente affumicato, che lo rende – a fettine, come a cubetti, in stick o a julienne – un ingrediente ideale di tanti piatti gourmet e di tradizione, torte salate e sfiziosi finger food, sposandosi con cipolla, patate, crauti, formaggi di malga, cetrioli, orzo e funghi porcini. Goloso a fettine sul tagliere con pane scuro o Schüttelbrot, il tipico pane croccante di segale, o arrotondato su un grissino bretzel, che Recla suggerisce di abbinare a vini strutturati o a una fresca bollicina.



più che un panettone

GRAZIE A COPERTURE E RIPIENI
GODURIOSI, RICORDA VETTE INNEVATE,
BOSCHETTI, TRONCHI D'ABETE...
REGALANDO IMMENSO PIACERE
AL PALATO E INCANTO ALLA VISTA

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Elena Tettamanzi,
foto di Michele Tabozzi, styling di Serenella Parri

Palline di Natale
vintage da
S'Oggetti Milano,
tovaglia "Bon"
Society Limonta.
Nella pagina
accanto, tovagliolo
"Tab Fr" e piattino
in porcellana
Society Limonta.
Indirizzi
a pagina 254



PANETTONE CON
MERINGA FLAMBÉ, PANNA
E LAMPONI

pag. 208





Tovaglia "Bon"
in lino Society
Llmona.
Indirizzi
a pagina 254

boschetto alla crema di cacao e cannella

FACILE
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
890 CAL/PORZIONE

1 panettone di 1,5 kg
per la crema 500 ml di panna fresca
– 500 g di mascarpone – 1 cucchiaio
di cacao amaro – 1 cucchiaio
di zucchero a velo – 1 cucchiaino
di cannella
per gli alberelli 185 g di farina 00
– 65 g di zucchero semolato – 130 g
di burro freddo – 1 uovo – 1 cucchiaino
di zenzero in polvere – sale

1 Preparate la crema. Montate con le fruste elettriche la panna insieme a mascarpone, cacao, zucchero a velo e cannella. Quando il composto sarà ben gonfio, riponetelo in frigo coperto.
2 Preparate gli alberelli. Frullate nel mixer la farina con lo zucchero semolato, il burro a tocchetti,

lo zenzero e un pizzico di sale fino ad avere un composto sabbioso. Quindi unite l'uovo mescolando accuratamente. Stendete la frolla ottenuta a uno spessore di 1/2 cm e intagliatela con uno stampino ad alberello. Infornate i biscotti a 170° fino a doratura (12-15 minuti); lasciate raffreddare.

3 Eliminate la calotta del panettone (utilizzatela per altre preparazioni o a colazione) con un lungo coltello seghettato. Tagliate il cilindro di panettone a metà orizzontalmente per ottenere due spessi dischi e farciteli a sandwich con buona parte della crema; disponete la restante sopra, al centro. Infilzate qualche alberello sulla superficie del panettone e distribuite i restanti tutto intorno, ad altezze diverse, facendoli aderire alla crema.



torre alla spuma di nocciola con croccante e fiori di ananas

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 4 ORE
880 CAL/PORZIONE

**1 panettone di 1 kg – zucchero a velo
per la spuma 1 litro di panna fresca
– 500 g di mascarpone – 180 g
di crema di nocciole – 2 cucchiari
di zucchero a velo
per il croccante e i fiori 100 g
di zucchero semolato – 1 manciata
di nocciole spellate – 1 ananas – sale**

1 Preparate i fiori e il croccante. Sbucciate accuratamente l'ananas e tagliatelo a fettine sottilissime con un lungo coltello ben affilato. Disponetele su una placca e infornatele a 70° per 4 ore; prelevatele ancora calde e fatele asciugare su una gratella.

2 Preparate il croccante. Tostate le nocciole in un padellino. In un pentolino fate sciogliere lo zucchero semolato con un cucchiaino d'acqua e una presa di sale senza mescolare fino a ottenere un caramello ambrato. Unite le nocciole e mescolate per

pochi secondi. Allargate il croccante su una teglia foderata con carta da forno e lasciate rapprendere.

3 Intanto, preparate la spuma. Con le fruste elettriche montate la panna a neve ben ferma con lo zucchero a velo. Incorporate il mascarpone e la crema di nocciole mescolando delicatamente con una spatola. Mettete la spuma in una o più tasche da pasticciere con bocchetta liscia e riponete in frigo per mezz'ora.

4 Con un lungo coltello seghettato tagliate il panettone orizzontalmente in modo da ottenere 4 dischi più la calotta. Farcite i dischi con ciuffi di spuma rimontando il panettone, unite la calotta e guarnitela con la spuma rimasta. Completate con il croccante tritato, i fiori di ananas e poco zucchero a velo.

Piattino "Phos P"
in porcellana
con bordo Paola C.
Indirizzi
a pagina 254





Tavolo vintage in
legno da S'Oggetti
Milano, ghirlanda
realizzata da Verde
Idea Milano.
Nella pagina
accanto, piatto fatto
a mano Francesca
Reitano Ceramica.
Indirizzi
a pagina 254

tronco d'albero alla mousse di caffè ricoperto con fondente

FACILE
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
990 CAL/PORZIONE

**1 panettone di 1 kg – 1 cestino di ribes
– zucchero a velo**

**per la mousse 700 ml di panna
fresca – 160 g di cioccolato bianco
– 20 g di gelatina in fogli
– 5 g di caffè solubile**

**per la copertura 470 ml di panna
fresca – 700 g di cioccolato fondente**

1 Preparate la mousse. Mettete la gelatina a bagno in acqua. Tritate grossolanamente il cioccolato bianco. Scaldate la panna sfiorando il bollore. Fuori dal fuoco unite il cioccolato, la gelatina strizzata e il caffè e mescolate per scioglierli. Fate riposare in frigo per una notte coperto.

2 Preparate la copertura. Scaldate la panna a fuoco basso, tritate il cioccolato fondente e, fuori dal fuoco, unitelo alla panna mescolando per scioglierlo. Lasciate raffreddare mescolando di tanto in tanto e poi mettete la ganache ottenuta in una o più tasche da pasticciere con bocchetta a stella.

3 Montate la mousse al caffè con le fruste elettriche finché sarà gonfia e lucida. Con un lungo coltello seghettato tagliate il panettone orizzontalmente in 3 dischi più la calotta. Farcite i dischi con la mousse rimontando il panettone, unite la calotta e ricoprite il panettone con la ganache al cioccolato creando delle venature che ricordino quelle di un tronco d'albero. Decorate con i ribes e poco zucchero a velo.



multistrato alla crema di ricotta e canditi con rondelle di arancia

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 4 ORE
660 CAL/PORZIONE

1 panettone di 750 g – bacche di anice stellato
per la crema 500 g di mascarpone
– 500 g di ricotta – 200 g di scorze di arancia candite – 150 g di zucchero semolato – 1 arancia non trattata – 3 bacche di anice stellato
per le rondelle di arancia essiccate
1 arancia non trattata (le rondelle si possono acquistare già pronte nelle gastronomie e online)

1 Prepare le rondelle di arancia essiccate. Lavate l'arancia, tagliatela a fettine molto sottili con un lungo coltello ben affilato, disponetele su una placca e infornatele a 70° per 4 ore; poi prelevatele ancora calde e fatele asciugare su una gratella.
2 Prepare la crema. Tagliate a cubettini le scorze di arancia candite. Lavate l'arancia e ricavate la scorza grattugiata. Pestate le bacche di anice stellato tra due fogli di carta forno. Con le fruste elettriche montate il mascarpone con la ricotta e lo zucchero, quindi incorporate 2/3 delle scorze candite, la scorza grattugiata e l'anice pestato; mettete la crema in frigo coperta.
3 Eliminate la calotta del panettone (utilizzatela per altre preparazioni o a colazione)

con un lungo coltello seghettato. Tagliate il cilindro di panettone orizzontalmente in 3 dischi. Ricoprite ognuno con 1/3 di crema e impilateli. Disponete intorno le rondelle di arancia essiccate e qualche bacca di anice stellato facendole aderire alla crema. Guarnite il top con le scorze candite rimaste.





Tovagliolo "Tab Fr"
in lino Society
Limonta.
Nella pagina
accanto, piattino
"Guscio"
in porcellana
Society Limonta.
Indirizzi
a pagina 254



cupola con glassa, clementine e salsa agrumata

FACILISSIMA
PER 16 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

1 panettone di 2 kg – 10 clementine
per la salsa 250 ml di latte – 250 ml
di panna fresca – 5 clementine
– 4 tuorli – 70 g di zucchero semolato
per la glassa 70 g di zucchero a velo
– 1 limone – 1/2 albume

1 Preparate la salsa. Ricavate il succo delle clementine. Riscaldare il latte con la panna, poi togliete dal fuoco. Mescolate in una ciotola i tuorli con lo zucchero semolato

e il succo delle clementine. Versate il composto in quello di latte e panna, mescolate bene e mettete di nuovo sul fuoco finché la salsa sarà ben calda (85°).

2 Preparate la glassa. Ricavate il succo del limone. Mescolate energicamente lo zucchero a velo con l'albume, senza però montarli. Incorporate il succo di limone e trasferite il composto in una tasca da pasticciere usa e getta.

3 Sbucciate le 10 clementine pelandole bene. Tagliate la punta della tasca da pasticciere e fate colare la glassa sul panettone. Disponetevi sopra le clementine sbucciate e servite con la salsa tiepida a parte.

Tovaglia "Bon" e tovagliolo "Tab Fr" in lino Society Limonta, piattini Society Limonta e Francesca Reitano Ceramica, ciotolina "Tulip" in vetro soffiato Paola C. Indirizzi a pagina 254

panettone con meringa flambé, panna e lamponi

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 5 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

1 panettone di 750 g – 50 g di lamponi
per la farcitura 500 ml di panna
fresca – 100 ml di latte
condensato – 1 cucchiaino di miele
– 250 g di lamponi
per la meringa italiana
250 g di zucchero semolato – 125 g
di albumi (circa 4)

1 Rovesciate il panettone sottosopra e tagliate il fondo con un lungo coltello seghettato per ottenere un disco di 2 cm di spessore. Scavate l'interno con le mani lasciando uno strato di 3 cm attaccato alla crosta (utilizzate la parte asportata per altre preparazioni o a colazione).

2 Preparate la farcitura. In un'ampia ciotola montate a neve ben ferma la panna con le fruste elettriche unendo il miele a filo. Quindi incorporare il latte condensato e i lamponi mescolando delicatamente con una spatola; riponete il composto in frigo coperto con pellicola.

3 Preparate la meringa. Mettete lo zucchero in una pentola a fondo spesso con 50 ml di acqua, accendete il fuoco e fate sciogliere lo zucchero mescolando e portando a leggero bollore lo sciroppo che si sarà creato. Intanto iniziate a montare gli albumi in una ciotola con le fruste elettriche. Quando saranno gonfi (ma non a neve ferma), unite a filo lo sciroppo caldo e continuate a montare finché la meringa si sarà raffreddata.

4 Farcite il panettone con la crema ai lamponi, chiudetelo con la base asportata e disponetelo su un piatto. Ricopritelo con la meringa aiutandovi con un cucchiaino e formando delle creste. Fiammeggiatele con un cannello per brunirle un poco. Fate scivolare delicatamente il panettone su un piatto da portata e decorate la sommità con i lamponi rimasti.



LAGOSTINA

INGENIO



Un **unico** manico per **tutte** le pentole!

SE NON È GENIALE QUESTO.



PIANO
COTTURA



CONSERVAZIONE
IN FRIGORIFERO



COTTURE
IN FORNO



IMPILABILE
E SALVASPAZIO

VISITA LAGOSTINA.IT

IL CUORE DEL VALDOBBIADENE

L'eredità del gusto

MEMORIA E TECNICA ENOLOGICA NELLA NUOVA LINEA HERITAGE CHE INCARNA L'ORGOGGIO DEL TERRITORIO

Le colline di Valdobbiadene, Patrimonio Unesco, custodiscono l'anima del Prosecco Superiore. Tra vigne ripide e luce dorata nasce la Glera, cuore dei vini Val d'Oca e della linea Heritage.

La personalità autentica del Prosecco Superiore è un'aria che si respira tra le colline di Valdobbiadene e Conegliano, segnate da vigneti geometrici e verticali, baciati da una luce che è nutrimento. È qui che Val d'Oca, marchio simbolo della storica Cantina Produttori di Valdobbiadene, racconta la vocazione di un territorio unico riconosciuto Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Val d'Oca è un'azienda cooperativa dal cuore artigiano, capace di esprimere memoria e tecnica enologica nel rispetto di una visione in cui convivono la tradizione di questo lembo d'Italia con un'idea contempo-

ramea del vino. A rappresentare al meglio tale filosofia troviamo Heritage, la linea che incarna, al contempo, memoria e modernità del Valdobbiadene Superiore Docg. Un nome non casuale che ci riporta alle idee di eredità e di orgoglio collettivo, oltre che di conoscenze tramandate generazione dopo generazione tra questi vigneti dalle forti pendenze in cui ogni vendemmia riflette un rito comunitario.

Heritage è il simbolo del vertice qualitativo di Val d'Oca e si esprime in due vini che sono veri ambasciatori del territorio: il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry, emblema del cru più prestigioso del territorio,

e l'Uvaggio Storico Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry, omaggio alle origini storiche del Prosecco grazie all'unione dell'uva Glera con varietà antiche quali Perera, Bianchetta Trevigiana e Verdiso.

Entrambi gli spumanti esaltano quel corale lavoro dei soci viticoltori che, con competenza e amore, traggono il meglio da uno dei paesaggi vinicoli più complessi, e molto attraenti, del nostro Paese: le vigne di Cartizze, in particolare, richiedono fino a 800 ore di lavoro all'anno per ettaro.

Oggi la linea Heritage si rinnova anche nella forma, grazie a un restyling del packaging che coniuga eleganza e identità. Le





Mattia Mionetto

nuove bottiglie, dalle forme sobrie e moderne, mantengono un profondo legame visivo con la tradizione grazie a etichette tattili e pregiati dettagli color oro che richiamano la luce del sole. Una veste che racconta l'essenza del progetto: rispetto per la storia e capacità di guardare avanti senza perdere di vista le proprie radici.

Dietro ogni bottiglia Heritage c'è il racconto di uomini e ambiente, una poetica di fatica e bellezza che, vendemmia dopo vendemmia, continua a emozionare. Un brindisi alla memoria, quindi, e al futuro dove il Prosecco Superiore di Valdobbiadene non è solo vino, ma identità e appartenenza.

Uvaggio Storico
Valdobbiadene
Prosecco Superiore
Docg Dry

Uvaggio Storico

Unisce Glera, Perera, Bianchetta e Verdiso, vitigni antichi che raccontano la storia del territorio. Paglierino brillante con perlage sottile e prolungato, profuma di melone, agrumi e frutta matura. Fresco e armonico, dal finale morbido e deciso, a tavola è perfetto con pasticceria secca, biscotti alle mandorle, strudel.



Valdobbiadene
Superiore di Cartizze
Docg Dry

Cartizze

Nato dai vigneti più ripidi della collina di Cartizze, cru simbolo di Valdobbiadene, è uno spumante raffinato e complesso. Paglierino con perlage molto fine e persistente, offre nuance di agrumi, frutta matura e leggere note di mandorla. Elegante e cremoso al sorso, accompagna aperitivi eleganti oppure la piccola pasticceria a fine pasto.

C'È L'ITALIA DENTRO



La Natura di Prima Mano

I prodotti Valfrutta sono italiani. Nascono nel nostro Paese unico per cultura, tradizioni, biodiversità. Da questa terra generosa hanno ereditato valori importanti.

Così, chi sceglie un prodotto Valfrutta trova la passione di migliaia di aziende agricole, la fiducia di milioni di famiglie, una filiera corta, il rispetto dell'ambiente, l'attenzione alla sostenibilità e una qualità garantita. Trova tutto il buono dell'Italia.

CORNELIO®
IL PEPERONE DOLCE ITALIANO



VALFRUTTA FRESCO SPA www.valfruttafresco.it - info@valfruttafresco.it



il lato vegetale
INGREDIENTI, SCOPERTE E SAPORI

Castagne

ARROSTITE, SPRIGIONANO
UN AROMA INCONFONDIBILE,
DELIZIOSO. MA SONO ANCHE
UN SAPOROSO INGREDIENTE

testi e cura di Paola Mancuso, ricette di Elena Tettamanzi,
foto di Laura Spinelli

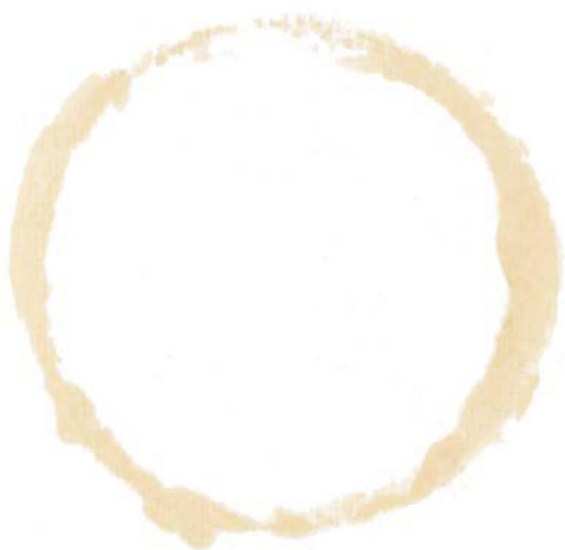
Come accade a certe dive del piccolo e grande schermo, le è rimasta addosso l'etichetta di "regina" dell'autunno. In effetti, la castagna, perlomeno da fresca, rimane uno dei pochi frutti squisitamente stagionali, molto amato per la sua forte valenza evocativa: passeggiate nei boschi e serate conviviali all'insegna di vino rosso e caldarroste, preparate con la rituale incisione della buccia, la cottura sulla brace e l'aroma inconfondibile che si spande attorno.

Di fatto, le castagne dei nostri boschi, sebbene di qualità ottima, con numerose denominazioni Dop e Igp, sono assai meno diffuse rispetto al passato. E pensare che l'Italia è stata a lungo il principale produttore mondiale, mentre oggi le dobbiamo addirittura importare per soddisfare la richiesta dell'industria di trasformazione. La situazione è cambiata drasticamente a partire dagli anni Cinquanta, per via dell'esodo progressivo dalle zone montane e il cambiamento degli stili alimentari, che vedevano le castagne simbolo di una società contadina ormai sorpassata. Per le popolazioni di tutto l'Appennino, infatti, le castagne hanno rappresentato per secoli una delle principali fonti alimentari, vero cibo di sussistenza, tanto da essere considerate "il cereale che cresce sull'albero" per le loro proprietà nutrizionali e il loro apporto energetico.

La buona notizia è che, dopo molti anni difficili tra siccità e insetti patogeni, la stagione appena conclusa ha registrato raccolti generosi, sia in quantità che in pezzatura, nelle regioni più vocate: Campania (prima regione produttrice), Piemonte e Toscana. Con due effetti positivi per i ghiottoni: frutti sani, belli e di gusto squisito, oltre che meno costosi, data l'abbondanza.

Anche dal punto di vista gastronomico, da qualche tempo è iniziata una certa inversione di tendenza, che poco a poco continua a prendere vigore, grazie al recupero e alla valorizzazione dei nostri piatti tradizionali. Siamo abituati a vedere le castagne soprattutto come un frutto per la preparazioni di dolci, dai più sontuosi, come il Mont Blanc, fino ai rustici castagnacci tipici della Toscana e di altre zone appenniniche, tornati in auge perché privi di glutine. In realtà, le castagne, fresche o essiccate e ridotte in farina, sono adatte anche alle preparazioni salate. Come insegna il comfort food di tradizione contadina, sono ottime nelle zuppe, abbinate ai ceci o ad altri legumi, e quello con i funghi è un vero matrimonio d'amore. La loro consistenza pastosa, poi, si addice al ripieno dei ravioli o a una purea da accostare alla selvaggina. Non mancano gli accostamenti al pesce e la ricetta del baccalà con castagne è consolidata in molte zone dell'entroterra rurale. Cotanta versatilità ispira raffinate interpretazioni di cuochi, stellati o no. Anni fa, lo chef Canavacciolo presentò a Masterchef una crema di castagne con il tocco gourmet delle capesante, appena scottate nel burro, e porro fritto a filini.





MOMENTI CHE LASCIANO IL SEGNO.
DA 180 ANNI.




**MAZZETTI
D'ALTAVILLA**
DISTILLATORI DAL 1846

MARCHIO
STORICO

La qualità richiede tempo e cura.
Da sette generazioni creiamo distillati che raccontano storie di autenticità e tradizione.
Ogni goccia è un ricordo che dura nel tempo, un'esperienza che continua a lasciare il segno.

mazzetti.it

il lato vegetale

INGREDIENTI, SCOPERTE E SAPORI

VELLUTATA DI ZUCCA VIOLINA CON RADICCHIO ARROSTATO AL PROFUMO DI ALLORO

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 40 MINUTI

270 CAL/PORZIONE

1 piccola zucca violina (circa 600 g), sbucciata, privata dei semi e tagliata a cubetti – 3 scalogni piccoli – 2 cespi piccoli di radicchio – 200 g di castagne lessate – 4 foglie di alloro – 100 ml di latte – olio extravergine d'oliva – sale – pepe misti macinati freschi

1 In una ciotola capiente, mescolate la zucca a cubetti con gli scalogni sbucciati e tagliati grossolanamente, poco olio d'oliva e un pizzico di sale. Distribuite il mix su una teglia rivestita con carta da forno, in un unico strato. Arrostite nella parte centrale del forno già caldo a 220° per circa 30 minuti, mescolando un paio di volte, finché non saranno morbidi.

2 Lasciate raffreddare, poi trasferite il tutto in un robot da cucina, unite il latte e frullate fino a ottenere una purea liscia. Regolate di sale e pepe. Nel frattempo, scaldate l'olio in un'ampia padella, unite le castagne, l'alloro e lasciatele cuocere per 5 minuti; salate e pepate. Aggiungete il radicchio a spicchi e fate insaporire.

3 Distribuite la purea di zucca nei piatti, aggiungete lo stufato di radicchio e castagne e completate con una generosa macinata di pepi misti.



TORTA SALATA CON BROCCOLI E GORGONZOLA DOLCE

MEDIA

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI

490 CAL/PORZIONE

300 g di farina 00 – 175 g di burro – 1 tuorlo + 3 uova grandi – 1 cucchiaino di semi di papavero – 125 g di broccoli – 75 g di castagne lessate – 200 ml di latte – 60 g di Gorgonzola dolce – 1 cucchiaino di maggiorana – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete la farina in un robot da cucina insieme a una presa di sale e al burro freddo a cubetti. Azionate a intermittenza fino a ottenere un composto di briciole, poi aggiungete il tuorlo, mezzo bicchiere di acqua ghiacciata e i semi di papavero. Frullate di nuovo finché l'impasto non si compatta in una palla. Rimuovetelo dal robot, avvolgetelo in pellicola e mettete in frigo per 30 minuti.

2 Stendete la pasta, foderate uno stampo da crostata di 22-24 cm con fondo amovibile e rifilate i bordi. Bucherellate la base con una forchetta e mettete in freezer per 10-15 minuti. Coprite la base con carta da forno e riempitela di legumi secchi. Cuocete nel forno ventilato già caldo a 180° per 25-30 minuti, poi rimuovete carta e legumi.

3 Scaldate poco olio in una padella e fatevi appassire i broccoli a cimette. Aggiungete le castagne, sale, pepe, mescolate e mettete da parte. In una ciotola capiente, sbattete le uova con il latte, la maggiorana, sale e pepe. Versate il composto di uova nel guscio di pasta, proseguite con il mix di broccoli e infine il Gorgonzola a pezzetti. Infornate di nuovo a 180° per 30-35 minuti, o finché il ripieno si sarà rassodato ma avrà ancora il centro leggermente morbido. Togliete dal forno e lasciate raffreddare prima di servire.

il lato vegetale

INGREDIENTI, SCOPERTE E SAPORI



GNOCCHI DEL BOSCO CON FUNGHI MISTI, TIMO E PINOLI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

300 g di patate rosse, sbucciate e tagliate a pezzi - 60 g di farina di castagne - 40 g di farina 00 + quella per la lavorazione - 1 uovo - 250 g di castagne lessate - 400 g di funghi misti puliti e a tocchetti - 1 spicchio di aglio - 3 rametti di timo - 200 ml di vino bianco secco - 1 cucchiaino di salsa di soia - 20 g di pinoli - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

1 Lessate le patate in acqua salata per 25-30 minuti. Scolatele e passatele con lo schiacciap patate, lasciandole cadere sul piano di lavoro; fate raffreddare. Setacciate i due tipi di farina sulle patate, aggiungete l'uovo e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 15 minuti.

2 Riprendete l'impasto e formate dei filoncini di circa 2 cm di spessore. Tagliateli a tocchetti (3-4 cm), rigateli con i rebbi di una forchetta e trasferiteli su un vassoio infarinato. Teneteli da parte fino al momento della cottura.

3 Scaldate un filo d'olio in una larga padella e rosolatevi l'aglio in camicia per qualche minuto. Aggiungete i funghi e fateli saltare a fiamma vivace; unite le castagne lessate e sfumate con il vino. Quando l'alcool sarà evaporato e il liquido leggermente ristretto, unite un pizzico di sale, la salsa di soia e i pinoli tostati.

4 Tuffate gli gnocchetti preparati in acqua bollente e, quando saliranno in superficie, scolateli con un mestolo forato e trasferiteli direttamente nella padella con il condimento. Distribuite gli gnocchetti nei piatti e completate con una macinata di pepe e le foglioline di timo.

INTERVISTA



Gian Michele Galliano

TRA LE MONTAGNE DEL CUNEESE, SAN GIACOMO DI ROBURENT È UN BORGO NOTO COME LOCALITÀ SCIISTICA E PER IL SUO AMBIENTE NATURALE, RICCO DI BOSCHI. QUI È NATO GIAN MICHELE GALLIANO CHE, A DISPETTO DEGLI STUDI IN BELLE ARTI, NEL 2007 APRE LO CHALET EUTHALIA (CHALETEUTHALIA.IT), DI CUI È LO CHEF PATRON. LA SUA È UNA CUCINA ELEGANTE E LEGGERA CHE ATTINGE A PIENE MANI DAL TERRITORIO: DALLE MATERIE PRIME ECCELLENTI (PESCI D'ACQUA DOLCE COME IL LAVARELLO, BUE GRASSO DI CARRÙ, FORMAGGI D'ALPEGGIO) AGLI INGREDIENTI LOCALI CHE SANNO DI NATURA E DI BOSCO. NEL MENU DI STAGIONE NON MANCANO MAI LE CASTAGNE, PRODOTTO TIPOICO DELLA ZONA, AL QUALE OGNI ANNO IN OTTOBRE VENGONO DEDICATE SAGRE.

COME UTILIZZA LE CASTAGNE COME INGREDIENTE?

QUEST'ANNO LE PROONGO IN ZUPPETTA CON CAVOLO, TÈ VERDE MATCHA E FRUTTO DELLA PASSIONE. FACCIO BOLLIRE LE CASTAGNE CON ALLORO, LE SBUCCIO E LE FACCIO STUFARE BREVEMENTE CON

SCALOGNO, AGLIO E SEMI DI FINOCCHIO, L'AROMA CHE PIÙ ESALTA IL GUSTO DELLE CASTAGNE. POI LE CUOCIO CON LATTE E BRODO VEGETALE E LE FRULLO. SU QUESTA BASE AGGIUNGO IL CAVOLO STUFATO, LA PARTE CROCCANTE, IL TÈ MATCHA, DI GUSTO AMAROGLIO, CHE CONTRASTA LA DOLCEZZA DELLE CASTAGNE, E IL FRUTTO DELLA PASSIONE PER UNA NOTA DI ACIDITÀ.

ALTRE RICETTE?

TROVO OTTIMO L'ABBINAMENTO DELLE CASTAGNE CON LA ZUCCA HOKKAIDO, CHE A SUA VOLTA HA SENTORE DI CASTAGNA. FACCIO ROSOLARE LE CASTAGNE, LESSATE O COTTE AL VAPORE, NEL BURRO CON SEMI DI FINOCCHIO E LA ZUCCA A DADINI. COMPLETO CON SUCCO E SCORZA D'ARANCIA E SERVO COME CONTORNO ALLA PANCIA DI MAIALINO. IN PASSATO HO PROPOSTO ANCHE IL GELATO DI CASTAGNA CON CACO FRESCO E MERINGA AL LIMONE.

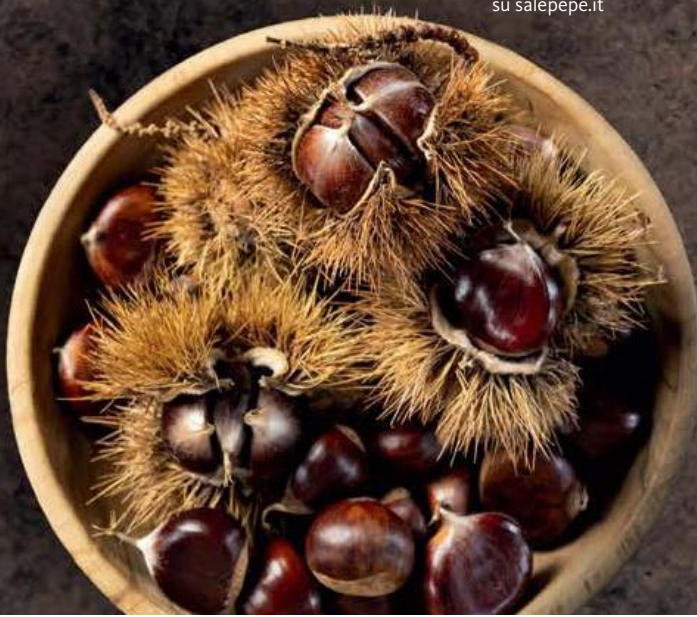
E LA FARINA DI CASTAGNE?

LA USO POCO, MA ALCUNI RISTORANTI DELLA ZONA LA UTILIZZANO PER PREPARARE SOPRATTUTTO TAGLIATELLE E ALTRA PASTA FRESCA.



DOLCISIME CASTAGNE

Inquadrando il QR Code qui sopra e trovate 10 ricette di deliziosi dessert con le castagne su salepepe.it



ARTIGIANO IN FIERA

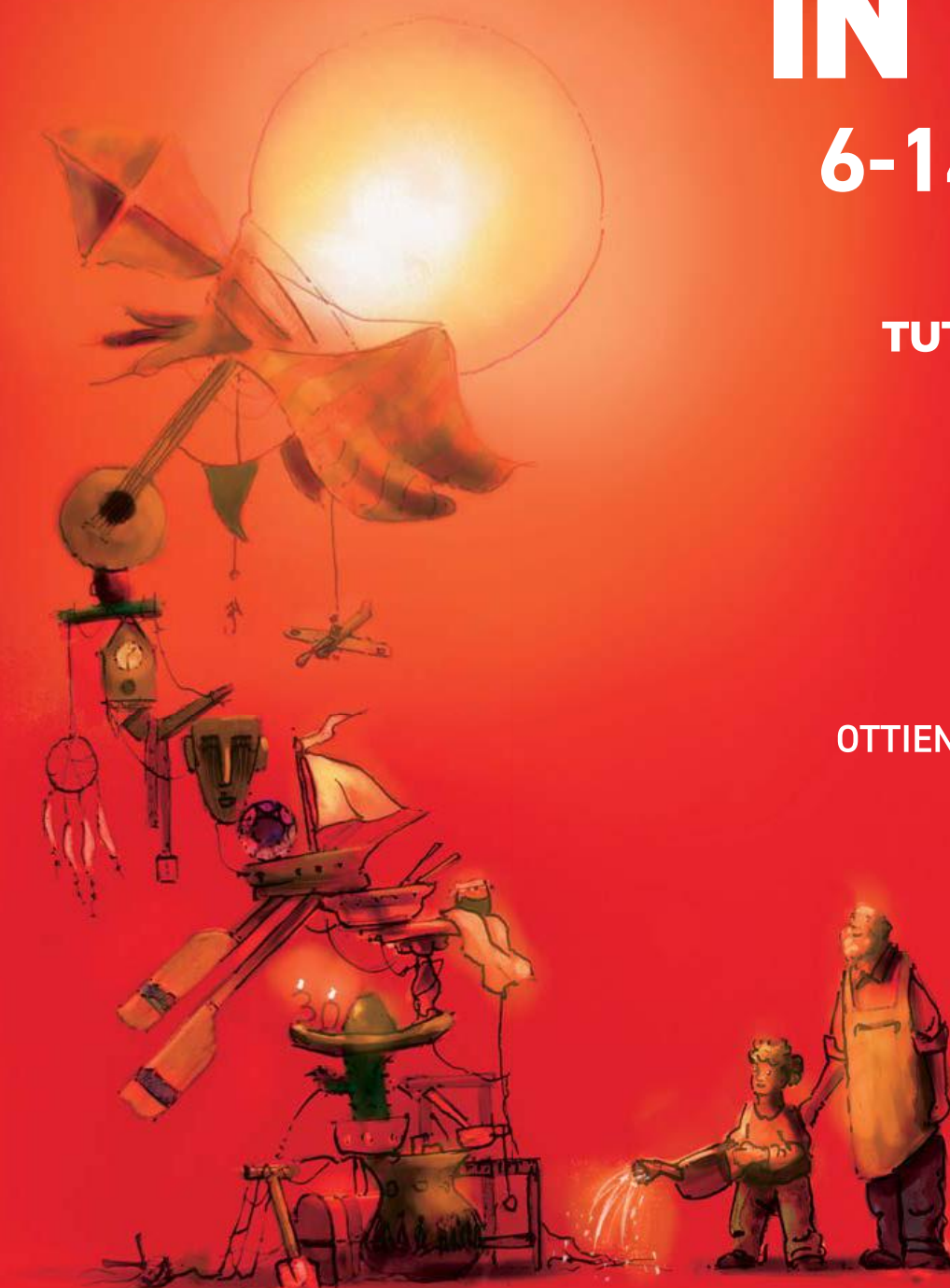
6-14 dicembre
2025

TUTTI I GIORNI DALLE
10.00 ALLE 22.30

FIERAMILANO RHO-PERO

OTTIENI IL TUO PASS GRATUITO
SU [ARTIGIANOINFIERA.IT](https://artigianoinfiera.it)

ASSOCIATO A





mazzancolle

ALTO E MEDIO ADRIATICO SONO LUOGHI IDEALI PER LA PESCA
DI QUESTI CROSTACEI CHE PREDILIGONO ACQUE POCO PROFONDE E, CON
IL LORO BUON PROFUMO DI MARE, DELIZIANO LA TAVOLA INVERNALE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Gian Marco Folcolini, foto dei piatti di Laura Spinelli,
ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Elena Tettamanzi

Qui sotto, Michele Troian, a bordo della sua imbarcazione, mostra le mazzancolle di Grado. Con un centinaio di altri soci, Troian fa parte della Cooperativa Pescatori locale. A destra, il pittoresco porto della cittadina friulana.



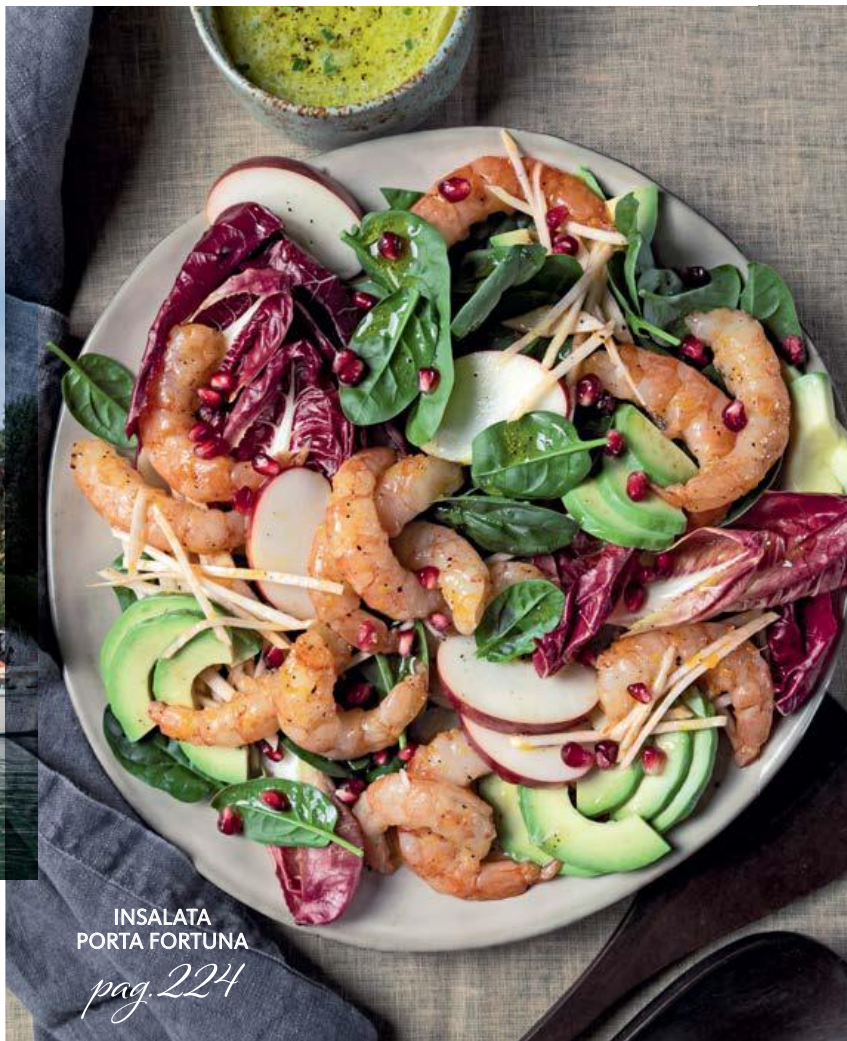
ZUPPETTA DI
MAZZANCOLLE
E TAGLIATELLINE

pag. 224



Qui sopra, Matteo Grego con una cassetta di mazzancolle pescate a Chioggia. Saranno distribuite e vendute nei principali centri del nord Italia, tra cui il famoso mercato ittico di Milano.

Sotto, il porto canale di Grado con alcune delle barche che compongono la flotta dedicata alla pesca delle mazzancolle. La tecnica di cattura di questo crostaceo richiede l'uso della sfogliara, uno speciale tipo di rete a strascico provvista di cornice rigida.



INSALATA
PORTA FORTUNA
pag. 224

Durante le festività di Natale e inizio anno la mazzancolla è protagonista sulle tavole italiane. Con nomi talvolta diversi (gambero imperiale, gambero barbuto o, in alcune regioni del nord-est, granzo), questo crostaceo è diffuso in tutto il Mediterraneo anche se l'Adriatico alto e medio, grazie alle coste basse e a fattori climatici ideali, è considerato tra i luoghi migliori per la sua cattura. Incoraggianti, a tale riguardo, sono anche i documenti dell'Unione Mondiale per la Conservazione della Natura dove, nero su bianco, si dichiara che la mazzancolla non è una specie soggetta a rischi imminenti, sia per la sua distribuzione, sia perché non vi sarebbero evidenze di declino o minacce specifiche. Si tratta insomma, al momento, di un prodotto ittico diffuso e abbondante. Una vera fortuna per i tanti amanti della sua polpa delicata, dolciastra e marina, caratterizzata da un aroma gradevole e assai apprezzata per la sua versatilità in cucina. Queste qualità giustificano il suo posizionamento commerciale. “Si tratta di un pescato che ci viene riconosciuto piuttosto bene

dal punto di vista economico”, dichiara Simone Troian, sul porto canale di Grado. È ancora un ragazzo, ma da come si muove tra la sentina e la tuga (la parte coperta della barca da pesca) dimostra l'esperienza di chi è cresciuto in mare. Con un altro centinaio di soci fa parte della Cooperativa Pescatori di Grado. “Il ricambio generazionale è pressoché inesistente: il nostro è un lavoro duro che richiede sacrifici immensi. Siamo solo una decina al di sotto dei quarant'anni”, dice rammaricato ma con un'evidente punta d'orgoglio. “La pesca delle mazzancolle si effettua soprattutto a strascico, con la cosiddetta sfogliara, una rete dotata di cornice rigida. Non ci si deve spostare molto dalla linea di costa: bastano da uno a tre miglia di distanza, anche se talvolta ci spingiamo ai margini del golfo di Trieste”. Il pescato di Simone Troian, tra cui figurano le mazzancolle, viene conferito al Mercato ittico di Grado sotto l'insegna della Cooperativa Pescatori. Sarà poi il mercato a smistare il prodotto a ristoranti, bar e alberghi. Anche Matteo Grego è cresciuto sui pescherecci (e in pescheria). Negli anni Ottanta il *segue >*

Tutto®



Scopri la nuova gamma di tovaglioli!

Tovaglioli in **pura cellulosa** e **Airlaid**, pensati per ogni esigenza e occasione: dalle più smart e informali, a quelle quotidiane per una tavola ordinata e moderna, alle occasioni più speciali per una tavola a tema e in linea con il momento da vivere.

Tutto®



Scopri di più su
tuttoxtutto.it

LATTE FIENO

BUONO PER TRADIZIONE



100% LATTE FIENO
dell'Alto Adige

GUSTO
pieno

CONFEZIONE CHE
rispetta l'ambiente*

* Il materiale della confezione proviene da fonti vegetali e rinnovabili: il tappo e il rivestimento esterno sono derivati dalla canna da zucchero e la carta utilizzata è certificata FSC®.

WWW.LATTEDAFIENO.IT





Augusto Carboni, pescatore veterano di Fano, mostra la mazzancolla pescata nell'Adriatico marchigiano. Le più fresche si riconoscono per la consistenza e il bel colore arancione di corpo, testa e antenne.

nonno era armatore di due imbarcazioni a Chioggia, poi il padre e lo zio hanno sviluppato l'attività commerciale e oggi l'insegna Grego Pesca è tra le più note per la consegna di pesce freschissimo dal mercato di Chioggia ai centri di distribuzione del nord Italia, specie a Milano. "La mazzancolla si riproduce nei mesi tra la primavera e l'estate, in particolare tra marzo e settembre", ci spiega. "Per questo motivo in quei mesi raccomando di acquistarla con moderazione: se si vogliono salvaguardare le catture in futuro, è meglio consumarla nei mesi autunnali e invernali, tra ottobre e febbraio, quando è più disponibile e il periodo di riproduzione è lontano". La laguna di Venezia, d'altronde, di cui Chioggia è il confine meridionale, viene considerata la nursery dell'alto Adriatico. Infatti circa l'80% delle specie ittiche deposita le uova nelle sue acque. Tra queste anche le mazzancolle, il cui habitat va da pochi metri di profondità fino ai 50 poiché prediligono una temperatura costante. Solo in rari casi se ne pescano anche a 100 metri. In un altro settore dell'Adriatico, quello marchigiano, incontriamo Augusto Carboni che ha trascorso tutta la sua vita in mare e oggi, a poche settimane dalla pensione, insegna i trucchi del mestiere ai pescatori meno esperti della piccola flotta di Fano. "Mediamente le dimensioni delle mazzancolle si

aggirano sui 12 cm, la lunghezza massima è 25 cm", afferma sulla sua barca, la Martina B. "Si distinguono dagli altri crostacei per il colore del carapace, tendente al grigio, ma con sfumature dal rosa al marrone e striature più scure e decise: una sorta di effetto... tigrato". Il corpo inoltre è compresso sui lati e protetto da un esoscheletro (la corazza) non molto rigido, che permette all'animale una notevole flessibilità. "Per riconoscere le più fresche, bisogna stringerle tra pollice e indice: se risultano consistenti si possono acquistare. Inoltre il colore del corpo, testa inclusa, dev'essere arancione acceso così come le antenne. Guai a scorgere sotto il carapace del rostro venature grigiastre: sono il segnale di una mazzancolla pescata da tempo. Il profumo infine dev'essere marino e fragrante". Tale da suscitare l'acquolina!

le nostre scelte

Simone Troian
Via Giuseppe Tartini, 1
Grado (GO)
Telefono 3493293675

Grego Pesca snc
Via Giovanni Poli, 1
c/o Mercato Ittico
Box 14 e 15
Chioggia (VE)
Telefono 041400163

Augusto Carboni
Via Dante Alighieri, 28
Fano (PU)
Telefono 3336366334

ZUPPETTA DI MAZZANCOLLE E TAGLIATELLINE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

600 g di mazzancolle con la testa
– 180 g di tagliatelline fresche
– 3 scalogni – 3 spicchi d'aglio – 1 foglia di finocchio – 1 pezzetto di porro – 2 coste di sedano – 1 carota – 4 rametti di timo – 1 foglia di salvia – 1 foglia d'alloro – 150 ml di vino bianco – 30 ml di brandy o gin – 4 ciuffi di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite le mazzancolle separando le teste dalle code, sgusciate queste ultime mantenendo la parte terminale della coda e privatele del filo nero incidendo il dorso con un coltellino. Sbucciate gli scalogni, raschiate le carote e tagliate tutto a tocchetti insieme al finocchio, al porro e al sedano.

2 Riunite le verdure in una casseruola, aggiungete un filo d'olio, le teste e i gusci delle mazzancolle, l'aglio schiacciato, il timo, l'alloro, la salvia e fate rosolare il tutto per 8-10 minuti. Bagnate con il vino mescolato con il brandy e fate evaporare rimstando ancora per 4-5 minuti. Versate 2 litri d'acqua, regolate di sale e continuate a cuocere su fuoco dolce per 20 minuti, poi spegnete e passate il fumetto ottenuto al setaccio, schiacciando bene le teste. Dovreste ottenere circa 1,5 litri di fumetto.

3 Al momento di servire, riportate a ebollizione il fumetto, aggiungete le tagliatelline spezzate e cuocete per un paio di minuti. Spegnete, unite le mazzancolle e completate con il prezzemolo tritato. Lasciate riposare per 2 minuti e servite. Il calore del fumetto cuocerà le mazzancolle a bassa temperatura mantenendole morbide.

INSALATA PORTA FORTUNA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA
300 CAL/PORZIONE

500 g di code di mazzancolle freschissime abbattute per il consumo a crudo – 100 g di sedano rapa già pulito – 40-50 g di foglie di spinacini o di songino – 2 cespi piccoli di radicchio rosso di Treviso – 20 g di germogli di cavolo rosso – 20 g di germogli di piselli o altri germogli verdi – 2 piccole mele rosse asprigne – 1 piccolo avocado non troppo maturo – 1 limone – 1 arancia non trattata – 4 mandorle tostate – 5 steli di erba cipollina – 4 cucchiari di chicchi di melagrana – olio extravergine di oliva delicato – sale – pepe misto in grani

1 Sgusciate le mazzancolle e privatele del filo nero dorsale sollevandolo con uno stecchino e mettetele in una pirofila. Grattugiate mezzo cucchiaino di scorza d'arancia. Spremete il limone e l'arancia, filtrate il succo e versatene la metà sulle mazzancolle. Insaporite con un po' di pepe macinato, mescolate e fate riposare per 8-10 minuti.

2 Tagliate a julienne fine il sedano rapa. Affettate le mele sottili e irroratele con poco succo di limone e arancia. Pulite il radicchio scartando le foglie esterne più dure e disponete quelle tenere su 4 piatti sistemandole a fiore. Pelate l'avocado, tagliate la polpa a spicchi, spennellateli con altro succo di limone e arancia e disponeteli tra le foglie di radicchio alternandoli. Inserite le fettine di mele tra le foglie di radicchio e le fette di avocado preparate.

3 Frullate le mandorle con l'erba cipollina, la scorza dell'arancia già grattugiata, 4 cucchiari d'olio, il resto del succo di agrumi e un pizzico di sale. Sgocciolate le mazzancolle, mettetele in una ciotola con il sedano rapa, condite con poco olio e sale e disponetele nei piatti con l'insalata preparata. Completate con i germogli, gli spinacini i chicchi di melagrana e gocce di salsa agrumata.

MAZZANCOLLE FRITTE IN PASTELLA AL PROSECCO

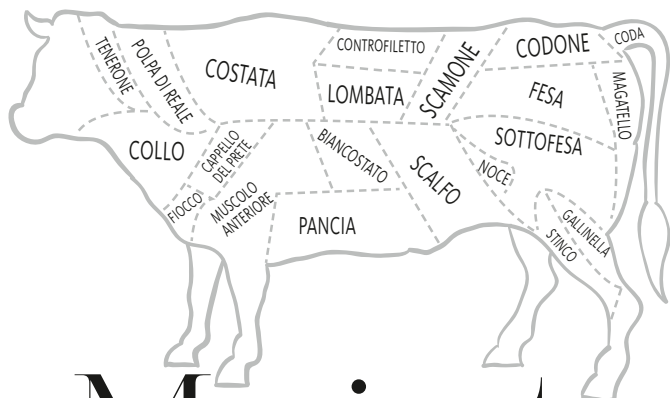
MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

500 g di mazzancolle – 2 carciofi con gambo – 2 carote – 150 g di sedano rapa – 1 cavolo rapa – 230 ml di Prosecco – 230 g di farina 00 – 70 g di farina di ceci – 2 albumi – 1 limone – olio per friggere – sale – pepe in grani

1 Setacciate le 2 farine in una ciotola, versate il Prosecco freddo e mescolate per ottenere una pastella cremosa piuttosto densa. Se risultasse troppo fluida, aggiungete ancora 1-2 cucchiari di farina 00. Salate, profumate con una macinata di pepe e fate riposare in frigo per un'ora.

2 Pulite i carciofi ricavando da ognuno 4-6 spicchi e mantenendo un pezzo di gambo. Man mano che sono pronti, immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone per non farli ossidare. Pulite e tagliate a bastoncini le carote, il sedano rapa e il cavolo rapa. Sgusciate le mazzancolle, mantenendo la parte terminale della coda e privatele del filo nero, incidendo il dorso con un coltellino.

3 Montate gli albumi a neve e incorporateli alla pastella aggiungendo anche 4 cubetti di ghiaccio. Sgocciolate i carciofi e tamponateli bene con carta assorbente. Intingete nella pastella le mazzancolle e tutte le verdure preparate, quindi friggetele, poche per volta, in una padella con abbondante olio caldo. Scolatele man mano che sono pronte con un mestolo forato e disponetele su carta assorbente. Servite il fritto ben caldo all'interno di bicchieri, in cestini monoporzione per il fritto o in coni di carta paglia.



Macinato di bovino

ESTREMAMENTE VERSATILE, È
INDISPENSABILE PER MILLE RICETTE

Non c'è dubbio che la polpa macinata sia uno degli ingredienti principali della nostra cucina, utilizzata per realizzare una miriade di ricette: dai primi (pasta al ragù, lasagne, timballi) ad amatissimi secondi come polpette e polpettoni. Il macinato di bovino in vaschetta viene ricavato dal mix delle rifilature dei tagli più nobili con altri meno pregiati perché più grassi e pertanto classificati come di "seconda categoria". Secondi, però, non lo sono di certo in quanto a gusto. Anzi, è proprio la giusta quantità di grasso che, sciogliendosi in cottura, rende il macinato particolarmente succoso e di sapore intenso. I tagli più utilizzati sono il reale (la parte posteriore del collo del bovino, composto da una grossa massa di muscoli), il fesone di spalla o i suoi ritagli, la pancia (di una morbidezza estrema) e lo scalfo, una volta eliminate le membrane di cui è ricco.

Nell'assortimento della propria linea Il Podere, ALDI propone il macinato di scottona, che vanta la qualità più alta tra i macinati di bovino proposti, tutti ricavati da carni selezionate con cura e lavorate in Italia. In particolare, la carne di scottona è pregiata perché ricavata da bovine giovani (15-22 mesi, che non hanno partorito). Un gusto unico per ricette speciali.



POLPETTONE DI CARNE E PORCINI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREP. 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA

500 g di porcini piccoli
- **400 g di macinato di scottona Il Podere** - **150 g di salsiccia** - **2 uova** - **2 fette di pancarrè** - **2 cucchiaini di pangrattato** - **2 cucchiaini di grana padano Dop grattugiato** - **1 ciuffo di prezzemolo** - **1 spicchio d'aglio** - **8 foglie di vite in salamoia** - **1 tazza di brodo** - **olio extravergine d'oliva** - **sale** - **pepe**

1 Pulite i porcini, tenetene da parte 4-5 e tagliate gli altri a pezzetti. Rosolateli in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale. In una ciotola amalgamate la carne con la salsiccia, spellata e sbriciolata, il pancarrè, bagnato

e spezzettato, il grana, il pangrattato e l'aglio sbucciato e tritato con il prezzemolo. Salate, pepate, unite i funghi cotti e, infine, le uova leggermente sbattute.

2 Sgocciolate le foglie di vite, asciugatele e sistematele su un foglio di carta da forno, sovrapponendole leggermente per formare un rettangolo. Stendete sopra il mix preparato e allineatevi al centro i porcini interi tenuti da parte, affondandoli nel composto.

3 Modellate il polpettone intorno ai funghi, aiutandovi con la carta. Chiudete a caramella e sigillate le estremità. Infornate a 180° per 45 minuti, bagnando con poco brodo durante la cottura. Fate riposare, eliminate la carta e servite il polpettone a fette spesse.

“ IL MACINATO DI SCOTTONA IL PODERE, CON LA SUA GIUSTA DOSE DI GRASSO, GARANTISCE PREPARAZIONI DELICATE E SAPORITE ”



Di altissima qualità, il macinato di scottona è ideale per preparare hamburger gourmet. Non esagerate con le salse di accompagnamento, perché potrebbero sovrastare il sapore e la sapidità naturali della prelibata carne di scottona.

i consigli di Aldi

PER POLPETTE E POLPETTONI:

- PER OTTENERE MAGGIORE MORBIDEZZA, UNITE ALL'IMPASTO UN PO' DI MACINATO DI MAIALE O DI SALSICCIA SGRANATA, INSIEME A INGREDIENTI "LEGANTI" COME MOLLI CA AMMORBIDITA IN UN LIQUIDO (LATTE O ACQUA).
- MODELLATE L'IMPASTO CON LE MANI UMIDE, IN MODO CHE NON SI ATTACCHI ALLE DITA,

E COMPATTATELO BENE PER EVITARE CHE SI SFALDI IN COTTURA.

PER GLI HAMBURGER:

- POTETE AMALGAMARE AL MACINATO AROMI COME CIPOLLA TRITATA FINE, TIMO O MAGGIORANA.
- OPTATE PER UNO SPESSORE PIÙ ALTO (2,5 CM) SE VI PIACE UN BURGER SUCCOSO, PIÙ SOTTILE SE PREFERITE LA CARNE BEN COTTA.

GINGER



CIOCCOLATA BIANCA
CON CASSETTE

pag. 234

NATI IN GERMANIA, POI ADOTTATI
DAGLI INGLESI E QUINDI DA TUTTA EUROPA,
I BISCOTTI DI PAN DI ZENZERO SONO
TRA I SIMBOLI PIÙ PROFUMATI DEL NATALE.
LA BASE PERFETTA PER CREARE MERAVIGLIE
DI GRANDE SUGGESTIONE E INFINITA BONTÀ

a cura Cristiana Cassé, servizio di Cornelia Weber/ Taverne Agency/ Living Inside

BREAD





ETICHETTE REGALO
pag. 236

BASTANO SEMPLICI STAMPINI A STELLA
ED ECCO UNA MAGICA SCULTURA A TEMA
NATALIZIO, MENTRE CON IL MATTERELLO
GOFRATO SI OTTENGONO RAFFINATI
DECORI PER LEGARE I PACCHETTI

ALBERO DI NATALE
pag. 234



GLASSA, PANNA E GELATO SONO
IL "COLLANTE" PER REALIZZARE
FIABESCHI PAESINI INNEVATI E DOLCI
SANDWICH A DIR POCO CELESTIALI



TORTA A STRATI
CON VILLAGGIO

pag. 236

ANGELI AL GELATO
pag. 234



NUMERI DI BISCOTTO
pag. 236



GHIRLANDA
DI STELLE

pag. 236

IMPASTO BASE PER IL GINGERBREAD

FACILE
PER 700 G DI IMPASTO
(30-50 BISCOTTI SECONDO
LA DIMENSIONE)
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

300 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 135 g di zucchero semolato – 100 g di burro – 75 ml di sciroppo d'acero – 75 ml di panna fresca – mix di spezie in polvere (2 cucchiaini di cannella, 2 di zenzero, 1 di chiodi di garofano, 1 di cardamomo) – 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio – sale

1 In una pentola fate sciogliere a fuoco medio il burro con lo zucchero, lo sciroppo d'acero e la panna mescolando di continuo. Fuori dal fuoco, incorporate il mix di spezie e lasciate riposare per 5 minuti.
2 In un'ampia ciotola miscelate la farina con il bicarbonato e un pizzico di sale. Unite il composto liquido e lavorate fino a ottenere un impasto morbido. Coprite con pellicola, mettete in frigorifero per 24 ore, togliendolo dal frigo 30 minuti prima di utilizzarlo.

GLASSA REALE

FACILE
PER 300 G DI GLASSA
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA

250 g di zucchero a velo – 50 g di albume – 1 cucchiaino di succo di limone

1 Con le fruste elettriche sbattete in una ciotola lo zucchero con l'albume e il succo di limone fino a ottenere un composto omogeneo.

2 Disponete la glassa ottenuta in una tasca da pasticciere con bocchetta tonda piccola e utilizzatela subito per decorare i biscotti o come collante per costruire casette e poi lasciatela rapprendere. Se fosse necessario eseguire il lavoro in più riprese, conservate la glassa restante in frigo coperta.

CIOCCOLATA BIANCA CON CASETTE

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

per le casette 700 g di impasto base per il gingerbread (preparato come nella prima ricetta) – 300 g di glassa reale (preparata come nella seconda ricetta)

per la cioccolata 1 litro di latte – 200 g di cioccolato bianco – 1 cucchiaino di essenza di vaniglia – panna montata, cannella e marshmallow per guarnire

1 Preparate le casette. Stendete l'impasto per il gingerbread a uno spessore di 5 mm e intagliate 8 sagome (fronte e retro delle casette) di 3x5 cm. Sui lati lunghi, a 3 cm di altezza incidete due linee diagonali che arrivino al centro di un lato corto per creare il tetto. Sul lato corto opposto al tetto, nel mezzo, create un'apertura (la porta) larga 1 cm e alta 2 cm. Ora intagliate 16 quadrati di 3x3 cm (8 per i lati e 8 per il tetto). Disponete tutte le sagome su una teglia foderata con carta da forno e infornatele a 180° fino a doratura per 5 minuti circa; lasciate raffreddare.

2 Utilizzate la glassa reale per "incollare" le sagome delle casette. Lasciate rapprendere completamente e mettete in frigo la glassa rimasta. Quindi, con quest'ultima, decorate a piacere le casette e fate rapprendere anche le finiture.

3 Preparate la cioccolata. In una pentola fate sciogliere il cioccolato spezzettato con il latte e l'essenza di vaniglia mescolando (non portate a bollore). Versate la cioccolata nelle tazze e infilate sul bordo le casette (le porte servono a questo). Guarnite con panna montata, cannella e marshmallow.

ALBERO DI NATALE

FACILE
PER UN ALBERO DI 20 STELLE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

700 g di impasto base per il gingerbread (preparato come nella prima ricetta) – zucchero a velo

1 Stendete l'impasto per il gingerbread a uno spessore di 5 mm e intagliatelo con gli stampini in una ventina di stelle di dimensioni decrescenti partendo da una stella larga circa 18 cm.

2 Disponetele su una teglia foderata con carta da forno e infornatele a 180°: estraetele dal forno via via che si dorano in superficie; le più grandi cuoceranno in 10 minuti.

3 Impilatele su un piatto dalla più grande alla più piccola sfalsandole e spolverizzate l'albero con zucchero a velo. Se vi piace, completate con un cioccolatino e in cui infilzare una bandierina.

ANGELI AL GELATO

FACILE
PER 10 ANGELI
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

700 g di impasto base per il gingerbread (preparato come nella prima ricetta) – 1 kg di gelato alla vaniglia

1 Disponete il gelato in una o più teglie stendendolo in modo che abbia uno spessore regolare di 2 cm; trasferite in freezer.

2 Stendete l'impasto per il gingerbread a uno spessore di 5 mm e intagliatelo in 20 pezzi con uno stampino a forma di angelo. Disponeteli su una teglia foderata con carta da forno e infornateli a 180° fino a doratura (5-8 minuti); lasciate raffreddare.

2 Intagliate il gelato con lo stampino ad angelo e create dei sandwich con i biscotti. Se vi piace, decorate con cioccolato fuso fatto colare a filo.

COTECHINO MODENA IGP

Ed è subito festa



Ci sono sapori che sanno trasformare ogni incontro in un momento speciale. Garantito dal Consorzio di tutela, il Cotechino Modena IGP è uno di questi: autentico, genuino e di alta qualità.

Con 23 g di proteine nobili e 250 calorie presenti in 100 g di prodotto è un secondo piatto ricco di proteine di qualità e importanti minerali come ferro e zinco*, preparato secondo la tradizione con ingredienti selezionati. Senza glutammato aggiunto, senza derivati del latte, solo aromi naturali, come previsto dal Disciplinare di produzione con la garanzia del Consorzio di Tutela e certificato dall'organismo di controllo autorizzato dal MASAF.

Dal pranzo della tradizione agli aperitivi gourmet, ogni piatto con il Cotechino Modena IGP porta con sé il sapore della festa.

*Fonte: dati CREA



ETICHETTE REGALO

FACILE
PER 30-50 BISCOTTI SECONDO
LA DIMENSIONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

700 g di impasto base per il gingerbread (preparato come nella ricetta a pag. 234)

1 Stendete l'impasto per il gingerbread a uno spessore di 5 mm e imprimetelo passandovi sopra un matterello goffrato (ce ne sono di tante tipologie nei negozi di casalinghi e online) in modo da creare un decoro in bassorilievo.

2 A questo punto intagliate i biscotti con stampini di forme diverse e disponeteli su una teglia foderata con carta da forno (dovrete farlo in più riprese). Fate un foro vicino al bordo di ogni biscotto e infilatevi un cilindretto realizzato arrotolando una strisciola di alluminio (in questo modo resterà il foro dopo la cottura).

3 Infornate in più riprese a 180° fino a doratura (5-8 minuti secondo la dimensione) e lasciate raffreddare. Infilate un nastro nel foro delle "etichette" e legatele sui pacchetti regalo.

TORTA A STRATI CON VILLAGGIO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 30 MINUTI MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI

per la torta 500 ml di panna fresca – 300 g di farina 00 + quella per la teglia – 300 g di zucchero semolato – 275 g di yogurt greco – 175 g di burro morbido + quello per la teglia – 2 uova medie – la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata e 1 cucchiaino del suo succo – 2 cucchiaini di marmellata d'arancia – 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio
per le casette 700 g di impasto base per il gingerbread (preparato come nella ricetta a pag. 234) – 300 g di glassa reale (preparata come nella ricetta a pag. 234)

1 Preparate le casette: stendete l'impasto per il gingerbread a uno spessore di 5 mm e intagliatelo in 17 rettangoli di 4x10 cm e riducete un lato corto a punta per creare il tetto. Disponete le casette su una teglia foderata con carta da forno e infornateli a 180° per 8 minuti; lasciatele raffreddare, poi decoratele con la glassa e lasciate rapprendere i fregi.

2 Preparate la torta. In un'ampia ciotola montate con le fruste elettriche zucchero, yogurt, burro, uova, succo e scorza d'arancia fino a ottenere un composto cremoso. Miscelate in un'altra ciotola la farina con il bicarbonato e poi incorporate il composto allo yogurt sempre montando. Versate l'impasto in una teglia a cerniera di 18 cm di diametro imburrata e infarinata e infornate a 180° per 1 ora; lasciate raffreddare.

2 Montate la panna a neve ferma. Tagliate orizzontalmente la torta in 3 dischi con un coltello seghettato. Distribuite su 2 dischi la marmellata e 2/3 della panna. Impilateli e coprite con l'ultimo disco. Disponete la torta su un'alzata e spalmate la panna montata rimanente sulla superficie e lungo il bordo. Fate aderire 14 casette tutto intorno e infilate al centro le 3 restanti.

GHIRLANDA DI STELLE

FACILE
PER 10 STELLE GRANDI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

700 g di impasto base per il gingerbread (preparato come nella ricetta a pag. 234) – glassa reale (preparata come nella ricetta a pag. 234) o zucchero a velo per decorare (facoltativo)

1 Stendete l'impasto per il gingerbread a uno spessore di 5 mm e intagliatevi 10 stelle con un stampino che abbia un'altezza totale di 10 cm.

2 Foderate una teglia con carta da forno e disponetevi le stelle a corona sovrapponendole un poco e infornate a 180° fino a doratura (8 minuti circa).

3 Lasciate raffreddare completamente e utilizzate come centrotavola (magari con una candela nel mezzo) oppure appendete la corona con un fiocco. A piacere potete decorarla con la glassa o con zucchero a velo per un effetto neve, oppure realizzarla con stelle più piccole e più sovrapposte o di diverse misure alternandole.

NUMERI DI BISCOTTO

FACILE
PER 30-50 NUMERI SECONDO
LA DIMENSIONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

700 g di impasto base per il gingerbread (preparato come nella ricetta a pag. 234)

1 Stendete l'impasto per il gingerbread a uno spessore di 5 mm e intagliatelo in tanti numeri con un coltello o con un set di stampini (da 0 a 9). Infornate i numeri in più riprese a 180° fino a doratura (5 minuti circa) e lasciateli raffreddare.

2 Disponeteli in una o più scatole di latta foderate con carta da forno. Potete utilizzarli, uno al giorno a colazione, come una sorta di calendario dell'avvento oppure come segnaposto. Preparandone 4 un po' più grandi, possono diventare un centrotavola per comporre l'anno 2025.



TEMPO DI BISCOTTI
Trovate impasti, forme e decori diversi su salepepe.it inquadrando il QR Code qui sopra.



Il marchio Organico Biorepack identifica gli imballaggi in bioplastica compostabile, facilitando il corretto conferimento nella raccolta dell'umido domestico.

NATALE SENZA PENSIERI Quando la tavola è sostenibile

CON STOVIGLIE, TOVAGLIOLI E BICCHIERI IN BIOPLASTICA COMPOSTABILE ANCHE IL GRANDE PRANZO DI FESTA È ATTENTO ALL'AMBIENTE

C'è profumo di pasta al forno nell'aria e il tintinnio dei bicchieri suona le prime note di festa in ogni casa. Gli amici arrivano, i piatti si moltiplicano e le risate anche. Ma dopo l'ultima fetta di panettone e il brindisi rituale resta il momento meno poetico, quello del riordino. In soccorso dei padroni di casa arrivano allora le stoviglie in bioplastica compostabile, che semplificano la raccolta differenziata e permettono di rigovernare la cucina senza dover separare i rifiuti organici da piatti, vaschette, posate, tovaglioli e bicchieri. Si tratta di alleati particolarmente preziosi in queste occasioni: festeggiare con la famiglia, gli amici e le persone care significa così ospitare senza troppi pensieri, creando anche l'opportunità per riportare preziose sostanze organiche nei suoli. E rendere ancora tutto più piacevole. Per riconoscere i prodotti in bioplastica compostabile è sufficiente cercare la dicitura "compostabile conforme

alla norma UNI EN 13432", oppure uno dei marchi di certificazione di compostabilità o il nuovo logo "Organico Biorepack" sulle confezioni, che ci aiutano a fare scelte amiche per l'ambiente.

L'alchimia della bioplastica compostabile certificata sta infatti nella sua capacità di trasformarsi in compost, un fertilizzante naturale che restituisce vita e nutrimento ai terreni agricoli.

Inoltre, dobbiamo prestare sempre più attenzione ai "falsi riutilizzabili", perché le stoviglie in plastica tradizionale che si presentano come ecologiche, ma non sono né compostabili né realmente riutilizzabili, spesso

finiscono nell'umido vanificando gli

sforzi di chi la differenzia la fa con scrupolo: compromettono la raccolta dell'organico ben fatta, quella che crea una filiera virtuosa dove scarti di cucina, fondi di caffè, tovaglioli non colorati, avanzi di cibo e stoviglie in bioplastica compostabile tornano a madre terra.

Per aiutare il pianeta a trascorrere un Natale luminoso, bastano pochi accorgimenti per rendere la tavola più leggera, per noi e per l'ambiente. E quando l'ultima candela si spegnerà, resterà la sensazione di aver celebrato la festa più attesa con un pizzico di consapevolezza in più. Un brindisi allora alle feste che inaugurano l'arrivo di un nuovo anno buono, bello e naturalmente sostenibile.



in edicola

DAL 12 DICEMBRE

il meglio di
sale&pepe

SALEPEPE.IT
DICEMBRE 2025 - € 2,90

scuole e ricette per il piacere della tavola

a soli
2,90
euro



CANEDERLI
ALLO SPECK

il meglio di sale&pepe n. 03/2025
Supplemento speciale al numero di sale&pepe
in edicola. Non vendibile separatamente.
Mens Sana Edizioni

CUCINA DI MONTAGNA
tradizione e ghiotte rivisitazioni

Mens Sana Edizioni

Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser e Helmut Bachmann sono tre chef dell'Alto Adige, maestri della cucina del territorio. Dall'incontro con le loro creatività nasce lo Stinco Alpino alle Erbe – Gourmet Hax di Recla

UNA RICETTA ALTOATESINA CHE FA SUBITO FESTA

Stinco alpino alle erbe

LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA E UN MIX PROFUMATO DI AROMI GARANTISCE SAPORE E MORBIDEZZA



Molto apprezzato in tutte le cucine mitteleuropee, lo stinco di maiale è un piatto caratterizzato da gusto ricco e facilità di abbinamento, diffusissimo in Austria, ma anche nelle nostre regioni di Nordovest: Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia. Lo Stinco Alpino alle Erbe – Gourmet Hax di Recla aggiunge a tutto ciò praticità, velocità di preparazione e la certezza di ingredienti di alta qualità. La ricetta, ispirata all'autentica tradizione altoatesina, è stata messa a punto con la collaborazione di tre chef sudtirolesi e gli conferisce una marcia in più. Sottoposto a una prolungata cottura sous-vide a bassa temperatura, la sua carne è tenerissima e succulenta; inoltre questo tipo di lavorazione gli garantisce una lunga conservabilità fuori dal frigo, senza intaccare sapore e profumo. A casa, la preparazione è molto semplice: una volta tolto dall'involucro, bastano 20 minuti in pentola, al forno, al microonde per portarlo in tavola. E la quantità di 750 g si rivela ideale per due persone. Lo Stinco Alpino alle Erbe – Gourmet Hax di Recla si presta sia alla preparazione classica, con polenta, purea di patate, crauti al vapore, verdure di stagione sia a ricette di gastronomia contemporanea, come quella che vi presentiamo.

CROSTONI DI POLENTA CON STINCO ALPINO ALLE ERBE E ARANCIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20
MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

1 Stinco Alpino alle Erbe Recla (750 g) – 200 g di polenta cotta, fatta raffreddare in uno stampo da plumcake – 1 arancia bio

1 Condite lo stinco con il succo dell'arancia e la sua scorza. Infornate a 190° per 15 minuti. Nel frattempo, tagliate la polenta a fette e fatela abbrustolire su una bisticchiera da entrambi i lati.
2 Quando lo stinco sarà pronto, private la carne dall'osso e sfilacciatela.
3 Componete i crostini distribuendo la carne sulle fette di polenta e decorate, se vi piace, con fettine d'arancia.

casoncelli

lombardi



**DUE BONTÀ DI TRADIZIONE BERGAMASCA E BRESCIANA
DI CUI ESISTONO TANTE VERSIONI, QUASI QUANTE LE MASSAIE
CHE NEL TEMPO LE HANNO PREPARATE. ECCO LE PIÙ DIFFUSE**

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso



BERGAMASCHI

1 Disponete 500 g di farina 00 a fontana, sgusciate al centro 5 uova e unite 1 cucchiaino d'olio e una presa di sale.

2 Sbattete un poco le uova con una forchetta e iniziate a incorporare la farina.

3 Quindi lavorate a piene mani sul piano di lavoro finché l'impasto sarà liscio e omogeneo. Fatelo riposare per mezz'ora in frigo avvolto nella pellicola.



4 Sfogliate una mazzetta di prezzemolo, lavatelo e tritatelo con 1 spicchio d'aglio sbucciato.

5 Soffriggete il trito in 30 g di burro, unite 250 g di carne di manzo macinata e cuocetela per 10 minuti sgranandola con un cucchiaino di legno.

6 Fatela raffreddare in una terrina e poi impastatela con 2 cucchiaini di pangrattato, 1 cucchiaino di grana padano Dop grattugiato, 1 uovo grande, sale, pepe e noce moscata.

7 Suddividete la pasta in tre parti e tiratele in sfoglie sottili con il matterello. Intagliatele in quadrati di 10 cm di lato e distribuitevi il ripieno.

8 Richiudete la pasta sul ripieno per ottenere dei rettangoli, sigillate i lati premendoli e fate una piega sul lato lungo per creare una sorta di "caramella".

9 Lessate i casoncelli in acqua bollente salata. Fate fondere 40 g di burro con qualche foglia di salvia finché sarà color nocciola. Scolate i casoncelli con un mestolo forato e conditeli con il burro, un po' di grana padano Dop grattugiato o a scaglie e pepe.



LE DOSI SONO PER 6 PERSONE

BRESCIANI

- 1** In una ciotola sbattete 3 uova e 6 tuorli con una presa di sale.
- 2** Disponete a fontana 420 g di farina 00 e versatevi le uova.
- 3** Iniziate a incorporare la farina con una forchetta e poi impastate a piene mani sul piano infarinato per ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgetelo con pellicola e fatelo riposare in frigo per 1 ora.



1



2



3



4



5



6

- 4** Soffriggete 3 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati con 150 g di burro.
- 5** Disponete in un'ampia ciotola 225 g di pangrattato, 150 g di grana padano Dop grattugiato, l'abbondante manciata di prezzemolo lavato e tritato, pepe bianco e noce moscata. Versate il burro privato dell'aglio e iniziate a impastare.
- 6** Unite 1,5 dl circa di brodo di carne caldo per ottenere un impasto morbido; regolate di sale.

- 7** Suddividete la pasta in tre parti e tiratele in sfoglie sottili con il matterello.
- 8** Intagliatele in tanti dischi con un coppapasta di 8 cm di diametro. Distribuitevi il ripieno, richiudete i dischi a mezzaluna e premete i bordi per sigillarli, poi sagomate i bordi con i rebbi di una forchetta.
- 9** Lessate i casoncelli in acqua bollente salata. Fate fondere 40 g di burro con qualche foglia di salvia finché sarà color nocciola. Scolate i casoncelli con un mestolo forato e conditeli con il burro, un po' di grana padano Dop grattugiato e pepe bianco o, se preferite, con bacche di pepe rosa.



7



8



9

LE DOSI SONO PER 6 PERSONE



DOVE GUSTARLI
Inquadrate il QR Code qui accanto e scoprite su salepepe.it i ristoranti del territorio dove assaggiare i casoncelli.

Piatti Ekadea.
Indirizzi
a pagina 254

CASONCELLI
BRESCIANI

CASONCELLI
BERGAMASCHI

NEL PROSSIMO NUMERO:
CAJONCIE DA FIGHES E KROPFEN
DELLA VALLE DEI MOCHENI

tartiera di' BACCALÀ

NEL NOSTRO SUD,
È UN PIATTO
DI TRADIZIONE CHE
A NATALE NON PUÒ
PROPRIO MANCARE

testi e cura di Paola Mancuso,
in cucina Elena Tettamanzi,
foto di Laura Spinelli,
bere giusto di Sandro Sangiorgi



Nel nostro Meridione, la tavola della Vigilia va a braccetto con il baccalà. Se pensiamo ai chilometri di coste, pescosissime, di Campania, Calabria e Basilicata, può meravigliare l'aver legato piatti tradizionali a un pesce che arriva dai mari del Nord. Eppure, la *liaison* tra il nostro Sud e il merluzzo conservato ha origine antichissime. È certo che fu introdotto in Italia al tempo delle Repubbliche Marinare, in epoca medievale, ma non ebbe un gran successo. Bisogna aspettare il Concilio di Trento (1563), quando la Chiesa stabilì un rigoroso calendario sulle astinenze dalla carne in determinati periodi (complessivamente circa 200 giorni l'anno), per vedere il baccalà – o il suo analogo stoccafisso – diventare il “mangiar di magro” per antonomasia. Soprattutto nelle zone rurali dell'entroterra, dove il pesce fresco non era reperibile, mentre il merluzzo nordico, essiccato o sotto sale, ben si adattava a essere trasportato e conservato in un'epoca in cui non c'erano sistemi di refrigerazione.

Fu così che prese piede questa fonte proteica alternativa, declinata in preparazioni perlopiù contadine. Nei ricettari più antichi non se ne trova traccia, era considerato un cibo non adatto ai raffinati palati a cui si rivolgevano i gastronomi dell'epoca. Solo nell'Ottocento gli dedica qualche attenzione Ippolito Cavalcanti, consulente culinario della Casa reale delle Due Sicilie. Nell'appendice, incentrata su piatti caserecci, della sua *Cucina Teorico pratica* (1839) descrive sei ricette di baccalà. Ma la tradizione gastronomica esplosa intorno a questo “pesce di terra” era più vasta. Se Cavalcanti suggerisce il “baccalà mpasticcio” (sorta di pizza di scarola arricchita), in Basilicata e Calabria si utilizzano le patate. Non a caso, perché la loro dolcezza stempera l'eventuale eccesso di sale del pesce, che tuttavia ha un gusto abbastanza neutro. L'Artusi addirittura scrive che “non vi è condimento che basti a dargli conveniente sapore”. Ciò spiega l'ampio utilizzo di erbe e aromi per rendere stuzzicante il baccalà lessato. In Basilicata, sono i peperoni cruschi (cioè croccanti), gemma del territorio, a dargli una sferzata di gusto. In particolare ad Avigliano, paesino

di montagna che sorprendentemente è una capitale del “pesce di terra”. Da tradizione, viene cucinato in tortiera, con le patate, o “all'aviglianese”, con il solo intingolo di aglio, prezzemolo e peperoni cruschi. Ogni anno gli viene dedicata una sagra.

Scendendo verso sud, in Calabria sopravvive una cultura gastronomica molto legata alle ricorrenze religiose e il merluzzo nordico è un vero must per la Vigilia. C'è pure un borgo nell'entroterra della Locride dove lo stoccafisso viene lavorato in modo artigianale in loco ed è diventato Pat - Prodotto agroalimentare tradizionale: lo stocco di Mammola viene “spugnato”, cioè immerso in vasche d'acqua corrente che sgorga dalle sorgenti dell'Aspromonte per reidratarlo e ammorbidirlo. Nella ricetta locale si gusta con patate, olive e peperoncino secco.



BERE GIUSTO

L'AZIENDA 'A VITA SI È DISTINTA PER UNA STRETTA ADESIONE TERRITORIALE DI TUTTA LA SUA GAMMA FINO A QUANDO HA PERCEPITO IL DESIDERIO E, FORSE, LA NECESSITÀ DI UNA NUOVA INTERPRETAZIONE. SI TRATTA DI UN ROSSO IGT CALABRIA CHE, DUNQUE, NON APPROFITTA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA CIRÒ, RIMASTA SULL'AUTOREVOLE VERSIONE RISERVA. LE PERSONE INNAMORATE DEL VINO CROTONESE TROVERANNO UN LIQUIDO DAI PROFUMI IMMEDIATI, DAL SAPORE MENO TANNICO MA COMUNQUE DOTATO DI UNA PECULIARE MINERALITÀ CHE UNISCE IL MARE ALLA TERRA. È QUESTO IL SENSO DELLA NOSTRA SCELTA DI ACCOSTARLO ALLA TORTIERA DI BACCALÀ. LA GIOVANILE ELEGANZA CHE LO CONTRADDISTINGUE SI ATTAGLIA ALLA RELAZIONE FRA IL PESCE E LE CIPOLLE, L'ACCOMPAGNA LUNGO IL CAMMINO E CONTRIBUISCE A ESPORRE TUTTA LA GALLERIA DI AROMI MEDITERRANEI.

INTERVISTA



Un menu dedicato

NEL CENTRO DI AVIGLIANO, A 20 KM CHILOMETRI DA POTENZA, L'OSTERIA GAGLIARDI (OSTERIA GAGLIARDI.IT) È UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI APPASSIONATI DEL BACCALÀ, SPECIALITÀ CITTADINA, SUL QUALE IL LOCALE RUOTA LA SUA CUCINA, DAGLI ANTIPASTI AI SECONDI. APERTO NEL 2009 DA STEFANO ERICHETTI (NELLA FOTO SOPRA), DAL 2013 È COMPRESO NELLA GUIDA OSTERIE D'ITALIA DI SLOW FOOD PER LA SUA VOCAZIONE AL TERRITORIO E ALLE TRADIZIONI CHE LO CONTRADDISTINGUONO. DA NOVE ANNI HA CONQUISTATO E MANTIENE L'AMBITA CHIOCCIOLA. **PIÙ DI 15 ANNI FA LEI HA APERTO UN'OSTERIA CON UN MENU DEDICATO AL BACCALÀ.**

SÌ, POTEVA SEMBRARE UN AZZARDO, MA IL TEMPO MI HA DATO RAGIONE E OGGI VENGONO ADDRITTURA DA ALTRE REGIONI PER GUSTARE I NOSTRI PIATTI.

QUALE TIPOLOGIA DI BACCALÀ UTILIZZATE?

ABBIAMO SCELTO IL BACCALÀ ISLANDESE FRESCO SOTTO SALE, CON POLPA PIÙ MORBIDA E PIÙ BIANCA RISPETTO A QUELLO NORVEGESE, CHE POI LAVORIAMO NOI DIRETTAMENTE.

COME PREPARATE IL BACCALÀ IN TORTIERA?

NOI LO CHIAMIAMO “ARRAGANATO”, PER VIA DELL'ORIGANO COME INGREDIENTE. LO FACCIAMO CON PATATE, BACCALÀ, POMODORINI FRESCHI, CIPOLLA E ORIGANO DISPOSTI IN DUE STRATI E COTTI AL FORNO. È UNA PREPARAZIONE CHE RICHIEDE TEMPO, PERCIÒ IN ALTERNATIVA REALIZZIAMO UN TORTINO MONOPORZIONE AL FORNO CON PATATE E PEPERONI CRUSCHI.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI
CHE OFFRONO QUESTA
E ALTRE SPECIALITÀ
TRADIZIONALI

OSTERIA GAGLIARDI

Via Martiri Ungheresi, 18
Avigliano (Potenza)
tel. 0971700743
È IL LOCALE DI STEFANO
ERRICHETTI, DOVE IL MENU
RUOTA ATTORNO AL
BACCALÀ: FRITTO IN
TEMPURA, IN CARPACCIO,
NELLA PARMIGIANA,
NEL RIPIENO DEI RAVIOLI
SU CREMA DI CECI, NELLA
CARBONARA AL POSTO
DEL GUANCIALE.

OSTERIA NUNZIATINA

Via Generale A. Pollio, 14
Caserta, tel. 08231849133
IN PIENO CENTRO, PROPONE
PIATTI DELLA TRADIZIONE
DEL SUD. PUNTO DI FORZA
È IL BACCALÀ, PROPOSTO
COME ANTIPASTO (CON
PATATE E PEPERONI
CRUSCHI) O SECONDO (CON
PATATE, OLIVE, CAPPERI E
POMODORI). OGNI VENERDÌ
È DISPONIBILE UNA SPECIALE
CARTA DEL BACCALÀ.

OSTERIA DEL BACCALÀ

Via Dante 113,
Terranova di Pollino (Potenza)
tel. 3477117530
LOCALE A CONDIZIONE
FAMILIARE, DOVE IL MENU
È TUTTO A BASE DI BACCALÀ,
ABBINATO A PRODOTTI
LOCALI. SI GUSTANO
CANNELLONI CON BACCALÀ
E BORRAGINE COME PRIMO
E BACCALÀ CON PEPERONE
CRUSCO COME SECONDO.

L'ANTICO BORGO

Via Domenico Cappelli, 53
Morano Calabro (Cosenza)
tel. 098130002
CUCINA GOURMET
PRINCIPALMENTE DI PESCE.
IMPERDIBILE LO SFORNATO
DI BACCALÀ CON CREMA DI
CECI, PEPERONI CRUSCHI E
CROSTINO ALLA LIQUIRIZIA.

LA TAVERNA DEL BORGO

Contrada Nicolao,
Mammola (Reggio Calabria)
tel. 0964418942
I DUE CHEF PATRON,
NUNZIO E GIUSEPPE PISANO,
PROPONGONO LO STOCCO,
SPECIALITÀ LOCALE, IN TUTTI
I MODI: PER FRITTELLE,
IN TORTINO, ARROSTO
CON PATATE, PEPERONI
E ALTRO ANCORA.



TORTIERA DI BACCALÀ

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI

1 kg di baccalà già ammollato – **1,2 kg di patate rosse**
– **1 ciuffo di prezzemolo** – **100 g di mollica di pane casereccio raffermo** – **origano** – **2 spicchi d'aglio**
– **2 peperoni cruschi** – **peperoncino rosso in polvere**
– **1 manciata di olive verdi da tavola** – **brodo vegetale**
– **olio extravergine d'oliva** – **sale**

1 Lavate le patate e lessatele con la buccia, tenendole al dente. Quindi scolatele, sbucciatele e tagliatele a rondelle dello spessore di circa 1 cm.

2 Nel frattempo, portate a ebollizione circa 1,5 litri di acqua non salata in un tegame e sbollentate il baccalà per 5 minuti. Scolatelo, privatelo della pelle, di eventuali spine e tagliatelo a pezzettoni.

3 Scaldate poco olio in una padella e, mescolando spesso, fatevi tostare la mollica

sbriciolata finemente. Spegnete il fuoco e unite i peperoni cruschi sbriciolati, un pizzico di peperoncino, l'aglio e il prezzemolo tritati e 2 prese di origano.

4 Ungete d'olio uno stampo (24 cm di diametro). Spolverizzate il fondo con un po' del mix aromatico preparato e fate uno strato di patate. Cospargetele con pochissimo sale, ancora un po' del mix aromatico e qualche oliva snocciolata e spezzettata. Irrorate con un filo d'olio.

5 Fate uno strato di pezzi di baccalà, bagnateli con qualche cucchiaino di brodo, poi cospargeteli con il pangrattato aromatico e un filo d'olio.

6 Proseguite nello stesso modo, alternando strati di patate e baccalà, terminando con le patate e il mix aromatico. Irrorate con abbondante olio e infornate a 180° per 40 minuti circa.

Buona per davvero.

Un gusto di cui ti puoi fidare,
anche ad occhi chiusi.

È NELLA NOSTRA NATURA.
www.brimi.it



Mozzarelle Brimi.

Le nostre mozzarelle nascono esclusivamente da latte di montagna selezionato, lavorato con maestria in Südtirol per offrirti una consistenza morbida e un sapore puro, come vuole la tradizione.

100%
latte di
montagna



100%
LE CREME PURE DI FRUTTA SECCA

Nient'altro che frutta secca!

*100% nocciole
biologiche*

*Nessun
altro ingrediente
aggiunto*



La frutta secca nella sua più cremosa consistenza.

Solo frutta secca biologica, macinata e senza l'aggiunta di nessun altro ingrediente. Una crema pura, ideale da spalmare, da utilizzare come topping su yogurt o frutta fresca e per preparare deliziose ricette sia dolci che salate.

Scopri tutta la linea creme 100%

 www.creme100.it
 info@creme100.it
 [creme100x100](https://www.instagram.com/creme100x100)



**Euro
Company**
Food for Change

Certificazione

Corporation



Gallina padovana

ELEGANTE RAZZA ANTICA DALLE CARNI
SAPORITE, IMPREZIOSISCE ANCHE
LE RICETTE PIÙ SEMPLICI E RENDE
INDIMENTICABILI BRODI E BOLLITI

testo di Silvia Bombelli

È la regina del pollaio, in quella parte del Veneto che va da Saccolongo a Polverara dove è stata reintrodotta

dopo decenni di oblio e rischio di estinzione. Questa gallina autoctona padovana, infatti, stava scomparendo a causa dei ripetuti incroci con altre razze più moderne e produttive. Salta subito all'occhio per l'inconfondibile piumaggio orlato (dal tortora al nero passando per il blu e l'oro) e il capo sormontato da un grande ciuffo di penne lanceolate. Il portamento nobile e il temperamento compassato, esaltato da barba, favoriti e zampe color grigio perla che evocano aristocratica saggezza, rendono ben diversa questa gallina dalle strarnazzanti razze contemporanee. Il carattere si riflette anche nelle carni, muscolose e sottili ma non nervose, saporite e magre. La presenza

di questa blasonata gallina sul territorio è testimoniata anche da un affresco di Jacopo da Verona di fine Trecento a Palazzo

Nalin, proprio a Padova. Importata dalla Polonia per motivi ornamentali ancor prima che culinari (una gallina di corte più che un animale da cortile), è stata subito apprezzata anche per il sapore delicato di carni e uova. Dopo secoli nuovi ibridi più grandi (mezzo chilo in più in media) a rapido accrescimento l'hanno surclassata, ma negli ultimi anni è iniziata la campagna per il salvataggio della gallina con il ciuffo. Censiti i pochi esemplari rimasti, ha preso il via il progetto di ripopolamento grazie all'Istituto agrario di Padova Duca degli Abruzzi che provvede all'incubazione delle uova fecondate e distribuisce i pulcini a chi desidera allevarli. Come spie- segue >

dove trovarla

Il desiderio di recuperare la memoria gastronomica locale, ben riassunta nel detto padovano “cucina nostrana, gaina padovana” ha fatto impennare la domanda di questa razza. Per sapere dove trovarla, ci si può rivolgere all'Istituto agrario di Padova, che ha anche un negozio interno (tel. 049 620274, ducadegliabruzzi.eu).

BOLLITA CON FARCIA DI RADICCHIO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE
40 MINUTI
COTTURA 3 ORE
450 CAL/PORZIONE

1 gallina padovana da 2 kg pulita e fiammeggiata
– **400 g di radicchio rosso di Treviso** – **1 cucchiaino di prezzemolo tritato**
– **150 g di grana padano Dop grattugiato** – **40 g di pangrattato** – **2 uova** – **1 spicchio d'aglio** – **1 cipolla**
– **2 carote** – **1 costa di sedano**
– **sale, anche grosso**
– **pepe in grani**

1 Pulite la cipolla, le carote, la costa di sedano e mettetele in una pentola capiente con 5 litri d'acqua, lo spicchio d'aglio, qualche grano di pepe e una manciata di sale grosso. Portate a ebollizione.
2 Intanto, mondate il radicchio, lavatelo e asciugatelo perfettamente. Tritatelo molto finemente, tenendo da parte qualche foglia per la guarnizione, trasferitelo in una ciotola e mescolatelo con il pangrattato, il grana, il prezzemolo, le uova, sale e pepe. Impastate gli

ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo e farcite la gallina aiutandovi con un cucchiaino. Cucite le due estremità della gallina per evitare la fuoriuscita della farcia durante la cottura e immergetela nella pentola con l'acqua in ebollizione.

3 Lasciate cuocere dolcemente a pentola coperta per circa 3 ore. Scolate la gallina, porzionatela e servitela accompagnandola con il radicchio tenuto da parte e, se vi piace, una salsa agrodolce o mostarda di frutta.

ga Giacomo Corso, professore dell'istituto e direttore del Centro di conservazione della gallina padovana, “Anche se la gallina padovana è un animale a lento accrescimento (occorre un anno per raggiungere il peso adatto contro i 34 giorni di un ibrido), il nostro obiettivo è rilanciare e valorizzare le piccole produzioni locali sia con la divulgazione che con il supporto tecnico e burocratico. Ogni anno da noi nascono 900-1000 capi che vengono selezionati da un'apposita commissione di esperti per destinarne 300 alla riproduzione per l'anno successivo. Il resto viene distribuito tra gli allevatori custodi della razza o commercializzati. Infatti, abbiamo aderito alla Comunità del cibo, un progetto per la valorizzazione delle piccole produzioni che prevede anche un supporto tecnico ed economico per la tutela della biodiversità in agricoltura”. Un incentivo molto utile perché allevare la gallina padovana, che è un Presidio Slow Food con relativo restrittivo disciplinare per cura, nutrizione e commercializzazione, è un impegno. Per non parlare delle nuove restrizioni igienico-sanitarie che assoggettano agli stessi vincoli grandi aziende da milioni di polli e piccoli allevatori.

Ogni esemplare di questa razza è contrassegnato da un anellino sulla zampa che riporta il codice dell'allevatore e, per i ristoratori, da una cialdina commestibile da mettere nel piatto per confermarne l'autenticità. Le imitazioni non mancano, ma il palato non mente. Il gusto e la consistenza della sua carne è inimitabile: richiede una lenta cottura ed è ottima servita con polenta, purè di patate o mousse di legumi.



Aneri

orgoglio di famiglia



Alessandro, Giancarlo e Stella Aneri
nella Cantina Aneri a San Pietro in Cariano
nel cuore della produzione dell'Amarone Classico

Amarone Aneri
presente

Alla firma della Costituzione Europea a Roma nel 2004
al G8 dell'Aquila nel 2009, al G20 di Roma nel 2021
e altre importanti riunioni dei Capi di Stato e di Governo tenutesi nel nostro Paese e nel Mondo

Aneri Srl. www.neri.it - info@neri.it | Tel./Fax 044220477

sale&pepe shopping

FATTORIA DEI SAPORI

Pesche in orcio

Un'idea regalo che unisce gusto e arte: le Pesche in orcio Limited Edition di Fattoria dei Sapori racchiudono la dolcezza della frutta in un elegante vaso da collezione firmato da Diego Cusano. Un connubio tra tradizione e creatività per portare in tavola la magia del Natale con un tocco d'autore. Le pesche si fanno protagoniste di un'opera che celebra il Natale con creatività e raffinatezza. Perfette da servire a fine pasto, per accompagnare dessert o da regalare a chi ama la qualità e l'originalità.



Fumara

TRIS SALMONE

Tutto il gusto di Feste in un unico cofanetto regalo. Il Tris di salmone affumicato Fumara contiene tre eccellenze – norvegese, scozzese e selvaggio Sockeye – salate a secco con sale marino, affumicate su legno di faggio, senza conservanti e con filiera controllata. Norvegese: lavorato fresco, mai congelato, delicato e ricco di Omega-3. Scozzese: salato a mano, artigianale e raffinatissimo. Sockeye: pescato in Alaska, rosso brillante, sapore deciso. Per un regalo pieno di gusto!



Italian Green Bakery

Dolcezze vegane

Per il Natale 2025, Italian Green Bakery propone il suo Dolce di Natale: un lievitato 100% plant based, senza latte né uova, soffice e profumato grazie al lievito madre, triplo impasto e 72 ore di lievitazione.

Tre varianti per tutti i gusti — Classico, Cioccolato e Pistacchio — in un packaging sostenibile e colorato, perfetto anche come regalo. Un dolce innovativo, adatto a tutti, che unisce tradizione, gusto e rispetto per l'ambiente.

Pastificio Bragagnolo

Gift Box "L'Italiana"

Pastificio Bragagnolo celebra il Natale con la Gift Box "L'Italiana" proponendo l'eccellenza della pasta nostrana. La confezione racchiude tanti formati iconici della linea Grano Italiano, realizzati con grano duro 100% italiano e tecniche della tradizione come la trafilatura ruvida e la decorticazione leggera, per una texture porosa e perfetta con ogni sugo. Un dono elegante e gustoso che porta in tavola tradizione, qualità e passione per la vera pasta di casa.



MARCATO

GIFT SET

Marcato celebra il Natale con una collezione di Gift Set dedicati alla gioia di cucinare insieme. Dai biscotti natalizi a grandi classici della pasta fatta in casa, ogni kit è pensato per trasformare la cucina in un momento di creatività e condivisione. Tra le proposte: Christmas Cookies, Cookies Set, Ravioli e Gnocchi Like a Pro e il set Atlas + Pastawheel, simbolo del Made in Italy. Idee regalo di qualità firmate Marcato, per tutta la famiglia: un invito a riscoprire il piacere del "fare insieme".



Agrisicilia

CREMAMISÙ

Per il Natale 2025 Agrisicilia presenta CremaMisù, la nuova crema spalmabile che racchiude tutto il gusto del classico tiramisù.

Mascarpone, caffè e cacao si fondono in una vellutata delizia da gustare su Panettone, Pandoro o al cucchiaino. Nata in Sicilia, arricchisce il portafoglio innovativo di Agrisicilia e porta nel mondo qualità e tradizione italiane.



MD

Lettere dall'Italia

La linea Lettere dall'Italia si rinnova con una selezione esclusiva di pandoro e panettone dedicata a chi cerca l'eccellenza del territorio. Un assortimento che affonda le radici nei sapori più autentici della nostra tradizione per portare in tavola tutta la qualità del made in Italy con ingredienti di primissima scelta. Ogni prodotto è una "lettera" speciale, scritta con ingredienti selezionati che raccontano il gusto e l'eccellenza italiana. Un viaggio nei sapori autentici, per portare sulla tua tavola qualità, cura e passione.



Aldi Calendario dell'avvento Moser Roth

Il Calendario dell'Avvento Moser Roth offre un'esperienza dolce e raffinata con 24 cioccolatini assortiti. Tra le delizie incluse: mousse al cioccolato fondente, ganache fondente intensa, praline di nocciola al latte, ripieni cremosi al caffè e caramello salato, cioccolato al latte con mandorle caramellate, e ganache al lampone. Ogni pezzo è un piccolo viaggio nel gusto, racchiuso in un packaging evocativo con omini che pattinano sul ghiaccio, una notte magica e alberi di Natale.

PASTICCERIA FRACCARO

nuove tradizioni

Pasticceria Fraccaro celebra il Natale 2025 con dolci che uniscono tradizione e qualità. Dal 1932 custodisce il suo prezioso lievito madre vivo, cuore di panettoni e pandori soffici e profumati, lavorati a mano e lievitati 48 ore.

Tra le proposte: la linea Incarto Artigianale, l'elegante Linea Luxury Gift con classici e versioni bio senza glutine e la nuova Cappelliera Premium Rossa, che custodisce un Panettone esclusivo, realizzato per questa Special Edition.



CESTA "PANETTONE"

ALCE NERO

La gift box natalizia "Panettone" di Alce Nero comprende il Panettone Classico biologico con uvetta, miele italiano, bacche di vaniglia bourbon macinate e lievito madre.

Completano la cesta le mandorle ricoperte di cioccolato fondente, i torroncini morbidi, i fusilloni di semola di grano duro Senatore Cappelli, la passata di pomodoro datterino, la composta di agrumi, il cioccolato fondente con sale marino Fairtrade e molti altri prodotti, per un dono ricercato.



Cofanetto gourmet Mielizia

Dolcezza, creatività e sostenibilità in un regalo unico! Il Xmas set firmato Mielizia, icona della difesa delle api, arriva in formato cofanetto e include due vasetti di miele bio, millefiori e castagno da 300 g ciascuno, mattarello e timbro artigianali Leonardi e l'illustrazione calda e gioiosa di Sara Cimarosti. QR code con ricette golose per un Natale da gustare. Bello, buono e amico delle api.



AMERICAN PISTACHIOS SURVIVAL KIT

American Pistachios Survival Kit è l'originalissimo alleato realizzato da American Pistachio Growers e Lidia Forlivesi (Nonsolofood) pensato per vivere le Feste con gusto e ironia. Un kit esperienziale homemade che trasforma lo stress natalizio in momenti di relax e buonumore: coccole, giochi, accessori spiritosi e snack ai pistacchi americani, perfetti per una pausa sana e golosa tra un brindisi e un film di Natale.

nel numero di gennaio



Il **CIOCCOLATO** colora la tavola di festa nelle sue infinite sfumature di gusto (anche salato). Poi ci sono tante piccole **MINIATURE GOURMAND** per i buffet, le **LENTICCHIE** che interpretano quiche, lasagne e polpettoni, i **DOLCI BIANCHI** come la neve e un robusto menu nell'incanto della **MONTAGNA** d'inverno.

in edicola dal 24 dicembre

sale&pepe

Mens Sana Edizioni

dicembre 2025

DIRETTORE EDITORIALE

Laura Maragliano - laura.maragliano@mensedizioni.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Livia Fagetti - livia.fagetti@mensedizioni.it

REDAZIONE

Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@mensedizioni.it

Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@mensedizioni.it

Ivana Novelli VICECAPOSERVIZIO - ivana.novelli@mensedizioni.it

Silvia Bombelli - silvia.bombelli@mensedizioni.it

Daniela Falsitta - daniela.falsitta@mensedizioni.it

Silvia Viganò - silvia.vigano@mensedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@mensedizioni.it

ICONOGRAFICO

Paolo Riosa - paolo.riosamensedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Francesca Alberoni, Stefania Aledi, Alkèmia, Daniela Arsuffi, Alessandra Avallone, Aura Basso, Lisa Björner/Living Inside, Simona Brusca, Laura Cereda, Daniele Cernilli, Luca Cesari, Luca Colombo/Studio XL, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Anne Kerouedan/Sunray Photo, Riccardo Lagorio, L'homme/Saveurs/Sunray Photo, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Romana Mezzadri, Francesca Moscheni, Giovanna Ruò Berchera, Serenella Parri, Antonella Pavanello, Ambra Poli, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi, Cornelia Weber/Taverne Agency/Living Inside

SOCIETÀ EDITRICE: Mens Sana Edizioni Srl, sede legale

e amministrativa: Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI).

Amministratore unico: Maurizio Belpietro

Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 08/09/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 - Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1

- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Effeprinting srl, Loc. Miele, SNC, 67063 Le Campora AQ

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un

abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sei

email info.abbonamenti@directchannel.it.

Telefono dall'Italia: 02 49572008. Il servizio abbonati è in funzione

dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l.

- 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere gli arretrati tramite e-mail agli indirizzi collez@pressdi.it e arretrati@pressdi.it

Informativa sulla Privacy

I dati personali forniti verranno trattati in conformità con il Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR). Il titolare del trattamento è Mens Sana Edizioni S.r.l. I dati saranno trattati per finalità editoriali, inclusa la pubblicazione di contenuti e l'invio di comunicazioni relative ai nostri prodotti e servizi. Il trattamento si basa sul consenso dell'interessato, che può essere revocato in qualsiasi momento.

Hai il diritto di accedere, correggere o cancellare i tuoi dati personali. Per esercitare questi diritti, contattaci alla email privacy@mensedizioni.it. I dati saranno conservati per il tempo necessario a soddisfare le finalità per cui sono stati raccolti. Per maggiori informazioni, consulta la nostra informativa completa sulla privacy disponibile al seguente link: www.mensedizioni.it/privacy-policy



Accertamento n. 37 - Certificato n. 9469
rilasciato il giorno 04/04/2025

indirizzi

- ALESSI, alessi.com
- AMARZO, amarzo.com
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- ASNAGHI TESSUTI, asnaghitecstuti.com
- BITOSI HOME, bitosihome.it
- BORGO DELLE TOVAGLIE, borgodelletovaglie.com
- BRANDANI, brandani.it
- C&C MILANO, cec-milano.com
- COOKUT, cookut.com
- COSI' TABELLINI, artofpewter.com
- CUP & CO, cup-co.it
- DOMENICO MORI, domenicomori.it
- EASY LIFE, easylife.boutique
- EMILE HENRY DISTR DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- ETSY, etsy.com
- FAZZINI HOME, fazzinihome.com
- FORNASETTI, fornasetti.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GEMINIANO COZZI 1765, geminianocozzi1765.com
- GFD CERAMIC, etsy.com/it/shop/GFDceramica
- GUZZINI, fratelliguzzini.com
- H&M HOME, 2.hm.com
- HIGO, higohome.it
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- ICHENDORF DISTRIBUITO CORRADO CORRADI, corrado-corradi.it
- ILLY, illy.com
- JARS CERAMISTES, jarsceramistes.com
- JYSK, jysk.it
- KENWOOD, kenwoodworld.com
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- LAGOSTINA, lagostina.it
- LA FORNACINA KERAMIK STUDIO, lafornacina.tableware
- L'ARTE NEL POZZO, artnelpozzo.it
- LA VIA DEL TÈ, laviadelte.it
- LE CREUSET, lecreuset.it
- LSA INTERNATIONAL DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- MADAME STOLTZ DISTR. DA MVH, mvh.it
- MAINO CARLO, mainocarlo.it
- MAISONS DU MONDE, maisonsdumonde.com
- MARCATO, marcato.it
- MARIO LUCA GIUSTI, mariolucagiusti.it
- MARINAC, marinac.it
- MEPRÀ, mepra.it/theluxuryartmepra.com
- MVH, mvh.it
- NORDIC NEST, nordicnest.it
- NORDIC WARE, nordicware.com
- NUDE, eu.nudeglass.com
- ONCE MILANO, oncemilano.com
- PAOLA C, paolac.com
- PERAGA, peraga.it
- PINTI, pinti.it
- RCR CRISTALLERIA ITALIANA, rcrcrystal.com
- REBELOT, rebelot.com
- RIEDEL, riedel.com
- RINA MENARDI, rinamenardi.com
- RINASCENTE, rinascente.it
- ROMO, romo.com
- ROSENTHAL, rosenthal.de/it-it
- SAMBONETCOM, sambonet.com
- SCHOENHUBER FRANCHI, schoenhuberfranchi.it
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- SODASTREAM, sodastream.it
- S. OGGETTI MILANO, soggettimilano.it
- SWAROVSKI, swarovski.com
- TAITU, taitu.it
- TESCOMA, tescomonline.com
- TOGNANA, tognana.com
- VERDE IDEA, verde-idea.it
- VILLEROY&BOCH, villeroy-boch.it
- VIRIDEA GARDEN CENTER, viridea.it
- VV INDIE FLOWER, vv_indie_flowers
- WEDGWOOD DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- WEISSESTAL, weissestal.com
- WOLF, frigo2000service.net
- ZARA HOME, zarahome.com

sale & pepe

Lombardia style

Cime del gusto

12 ITINERARI ATTRAVERSO ALPI,
PREALPI E APPENNINI LOMBARDI
ALLA SCOPERTA DI PIATTI E PRODOTTI TIPICI,
BELLEZZE NATURALI E PISTE DA SCI.
IN ATTESA DI MILANO CORTINA 2026





Cime del gusto

TRA I MONTI DELLA LOMBARDIA, VETTE DI SPORT E DI BONTÀ

Lo sci
alpinismo
debutta
alle
Olimpiadi
in Valtellina

Non c'è solo Milano e le altre 11 province a fare della Lombardia una regione molto fortunata. Dal 6 al 22 febbraio le Olimpiadi Milano Cortina 2026 e dal 6 al 15 marzo le Paralimpiadi accenderanno l'attenzione su un altro dei suoi imperdibili tesori: le montagne.

Percorsa dalla catena alpina, che qui si divide tra Lepontine e Retiche; attraversata dalle Prealpi (Orobiche e Lombarde) e, nella provincia pavese, da un'area appenninica, la Lombardia può vantare un patrimonio di cime e vallate di insolita bellezza e varietà.

Le più settentrionali ospiteranno alcune delle specialità olimpiche: le gare di sci alpino maschile e di sci alpinismo saranno disputate a Bormio, quelle di snowboard e freestyle combattute a Livigno. Ma le due località valtellinesi non sono le uniche che valga la pena conoscere.

L'occasione è invece ghiotta, è proprio il caso di dirlo, per visitare piccoli borghi, riserve naturali, altopiani e foreste dove ancora si può trovare la vera cucina di montagna, fatta di ricette che, usando i semplici ingredienti reperibili ad alta quota, si sono sviluppate nelle varie località, dimostrando una creatività così sorprendente che oggi si rivela persino gourmet.

In questi luoghi la tradizione più antica si mostra vitale, offrendoci formaggi, specie ovine o cereali che vengono trasmessi, allevati e lavorati con orgoglio, senza che il tempo abbia scalfito la loro unicità.

Accade in Valchiavenna, dove stagionano le brisaole; in Valtellina dove i vigneti in quota producono vini eroici; in Valsaviore dove fresche di ginepro affumicano caprini saporiti, e poi in Valseriana, dove il mais "spinato" cresce arancione; in Valsassina dove uno specialissimo salame, quello di Pasturo, viene tutt'ora asciugato con la stufa a legna e in ogni altra valle o paese citati nelle prossime pagine.

Sulla scia delle Olimpiadi, i nostri itinerari si sono ispirati alla passione per lo sport e per la vita all'aria aperta, ma vi permetteranno anche di conoscere la cultura, l'arte e la bellezza delle montagne lombarde, per viaggi più appaganti sotto ogni punto di vista.

La gustosa
cucina
di montagna
è a base
di
ingredienti
semplici,
reperibili
ad alta quota





IN COPERTINA: ELABORAZIONE
A CURA DI DANIELA ARSUFFI
FOTO DEI PIZZOCCHERI
DI FELICE SCOCCIMARRO
E SFONDO DI ADOBE STOCK

A cura di
Laura Maragliano
Grafica e impaginazione:
Daniela Arsuffi
Testi:
Riccardo Lagorio
Foto dei piatti e still life:
Felice Scoccimarro
Styling:
Ambra Poli
In cucina:
Francesca Bagnaschi

In redazione:
Daniela Falsitta
Hanno collaborato:
Paola Mancuso, Francesca
Mezzadri, Francesca
Tagliabue

Cime del gusto

SOMMARIO

*Luoghi dove
l'ascolto
della natura è
ancora possibile*

VI ■ Provincia di Sondrio

ITINERARIO 1

*Valchiavenna
e Valle Spluga*

ITINERARIO 2

*Bassa Valtellina
e valli laterali*

ITINERARIO 3

Alta Valtellina olimpica

XV ■ Provincia di Bergamo

ITINERARIO 1

Da Lovere alla Val di Scalve

ITINERARIO 2

Valseriana e Alpi Orobie

ITINERARIO 3

Val Brembana e valli minori



XXII ■ Provincia di Brescia

ITINERARIO 1

Tour nella Valle Camonica

ITINERARIO 2

Valtrompia e Val Sabbia

XXVII ■ Provincia di Lecco

ITINERARIO 1

*Dal Resegone
ai Piani di Bobbio*

ITINERARIO 2

Valsassina e Grigne

XXXII ■ Provincia di Como

ITINERARIO 1

Lungo la Val d'Intelvi

XXXV ■ Provincia di Pavia

ITINERARIO 1

Viaggio nella Valle Staffora



Qui sopra, da sinistra: il monte Resegone si specchia
nel lago di Alserio e il rifugio Casari ai Piani
di Artavaggio in Valsassina, Lecco.
In alto, la chiesa in Val di Rezzalo, a Bormio.

INDICE DELLE RICETTE

V ■ Pizzoccheri di Teglio

Il piatto più conosciuto della Valtellina è a base di grano saraceno, qui coltivato già nel '600 e fondamentale nell'economia alpina. Le striscioline di pasta scura, cotte insieme a patate e verze, accolgono burro e Casera Dop, gioiello caseario della valle.

VII ■ Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna

A differenza di quelli di Teglio, hanno la forma di gnocchetti, preparati con farina bianca. Un raffinato ingrediente "di pianura", ma disponibile in Valchiavenna, perché da qui transitavano le merci dalla Bassa padana verso Nord.

XI ■ Taroz

Nasce come piatto della cucina di montagna della Valtellina, fatto con patate e legumi cotti e schiacciati grossolanamente, in modo da ottenere una purea rustica. Una caratteristica da cui prende il nome: in dialetto, "taroz" significa infatti "schiacciare, mescolare". Il condimento di burro e Casera Dop lo rende un piatto unico.

XIX ■ Scarpinocc

Specialità di Parre, borgo della Bergamasca, sono un formato di pasta ripiena che prende il nome dalle calzature di panno un tempo in uso in questa terra legata alla pastorizia, dove abbondavano latte, burro e formaggio stagionato, saporiti ingredienti del ripieno di magro.

XXIII ■ Piode di Monno

A Monno, in Valle Camonica, da due secoli si coltiva una varietà locale di patata. Grattugiata a crudo e mescolata a farina, diventa l'impasto per una sorta di malfatti di forma piatta, detti "piode" perché simili alle lastre di ardesia che tradizionalmente ricoprivano i tetti.

XXIX ■ Biscotti caviadini

Tradizionali della Valsassina, sono fragranti biscotti di pasta frolla ricoperti di granella di zucchero, riconoscibili per il tipico taglio centrale. Erano noti già nel '600 come "caviadini", e con questo nome nel 1965 hanno ottenuto il marchio d'impresa a Barzio.

XXXIII ■ Polenta cuncia

"Cuncia", "uncia" e simili termini dialettali indicano una polenta riccamente condita con formaggio grasso o semigrasso che si scioglie con il calore della preparazione, alla quale viene aggiunto abbondante burro fuso. La farina può essere di solo mais o mixata con quella di grano saraceno, comune in Valtellina, ma diffusa anche nella zona del Lario.

XXXVI ■ Schita

Tipica dell'Oltrepò pavese, è una larga e sottile frittella che racconta l'essenzialità delle sue origini contadine: una semplice pastella di farina, acqua e sale, fatta dorare nel tradizionale strutto era lo spuntino di chi lavorava nei campi.

PIZZOCCHERI DI TEGLIO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

400 g di farina di grano saraceno + quella per la lavorazione
– **100 g di farina bianca (o oppure 00)**
– **200 g di cavolo verza** – **250 g di patate** – **250 g di Valtellina Casera Dop non stagionato (60-70 giorni)**
– **150 g di grana padano Dop grattugiato** – **200 g di burro d'alpeggio**
– **1 spicchio d'aglio** – **sale** – **pepe**

1 Miscelate le due farine, impastatele con acqua fredda sufficiente a ottenere un composto non troppo morbido e lavoratelo per 5 minuti o finché sarà liscio e compatto. Stendetelo con il matterello in una sfoglia di 2-3 mm di spessore, il più possibile rettangolare, utilizzando la farina di grano saraceno per la lavorazione.

2 Tagliate la sfoglia a strisce di circa 7 cm di larghezza. Sovrapponete le strisce e, con l'aiuto di un coltello a lama liscia, ricavate tante "tagliatelle" di 5-8 mm di larghezza.

3 Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti. Eliminate la costola dalle foglie di verza e spezzettatele. Tuffate le patate in una capace pentola d'acqua bollente salata e, dopo qualche minuto, unite la verza e i pizzoccheri. Lessate il tutto per 8-10 minuti, quindi, con un mestolo forato, raccogliete una parte di pasta e verdure, sgocciolate molto bene, e disponete in una teglia bassa e larga, calda. Cospargete il primo strato con una manciata di grana grattugiato e di Casera a tocchetti e proseguite alternando gli strati di pizzoccheri e formaggi, terminando con i formaggi.

4 Intanto, fate fondere il burro con l'aglio sbucciato fino a quando sarà color nocciola. Eliminate l'aglio e cospargete l'ingrediente sulla preparazione: non mescolate, ma smuovete gli strati con un cucchiaino di legno. Completate con una macinata di pepe.

Provincia di Sondrio

ITINERARIO

Valchiavenna e Valle Spluga



DALL'ELEGANZA DI CHIAVENNA
AI PAESAGGI D'ALTA QUOTA
DI MADESIMO E STARLEGGIA

SIMILI, NON UGUALI

*La bresaola
valtellinese
(in alto)
ha una versione
chiavennasca
chiamata
brisaola,
ricavata
da tagli nobili,
con forma
irregolare
e sapore
delicato.*

Non chiamatela bresaola! In Valchiavenna si produce la brisaola e la differenza non sta solo nella vocale, ma è di sostanza, come si sente dire da macellerie e agriturismi che la producono. È sufficiente passeggiare tra cortili, androni e giardini di **Chiavenna**, il centro principale della valle, per percepire il suo aroma. La cittadina mostra ai visitatori le tracce della vitalità dei secoli passati, quando era punto di snodo delle merci che dalla penisola viaggiavano verso l'Europa centrale. La contraddistinguono palazzi dalle ricche facciate, piazzette con numerose fontane e opere di grande

valore artistico come la Collegiata di San Lorenzo, fondata nell'XI secolo. A quel tempo risale il fonte battesimale, in pietra ollare. Attraversando piazza Rodolfo Pestalozzi, con al centro un obelisco, si raggiunge il ponte sulla Mera, protetto dalla severa statua di San Giovanni Nepomuceno. Appena fuori dall'abitato si può invece visitare la Riserva naturale delle Marmitte dei Giganti e, nel comune di Piuro, le **Cascate dell'Acquafraggia**, di grande suggestione. A Piuro è pure d'obbligo una sosta a Palazzo Vertemate, elegante dimora rinascimentale che attesta la notevole prosperità raggiunta dalle famiglie piurasche grazie al commercio con l'Europa centrale dei lavecchi, le pentole in pietra ollare, e della seta proveniente dal Comasco. A poche centinaia di metri, nella piazzetta della minuscola frazione di Prosto, è inevitabile venire sopraffatti dal profumo dei biscottini che portano il nome del borgo, fatti con



ISTOCK Photo (2)

PIZZOCCHERI BIANCHI DELLA VALCHIAVENNA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

500 g di patate – 400 ml di latte – 170 g di farina – 60 g di pangrattato – 150 g di Valtellina Casera Dop, oppure Bitto Dop o latteria – 2 spicchi d'aglio – 5 foglie di salvia – pesteda valtellinese (condimento aromatico con pepe ed erbe come timo, ginepro, achillea moscata; facoltativa) – 100 g di burro – sale – pepe

1 Versate il pangrattato in una ciotola, aggiungete il latte e mescolate, poi incorporate la farina e un pizzico di sale e continuate a mescolare fino a ottenere un composto morbido e non asciutto

2 In una pentola capiente, portate a bollore 3 litri d'acqua salata. Nel frattempo tagliate il formaggio a dadini. Pelate le patate, tagliatele a cubetti di circa 1,5 cm, tuffatele nell'acqua bollente e aspettate che riprenda il bollore. Riprendete l'impasto e, con l'aiuto di 2 cucchiari, prelevate porzioni della dimensione di una grossa oliva lasciandole cadere direttamente nell'acqua bollente, avendo cura di completare questa operazione piuttosto velocemente per evitare che i primi gnocchetti cuociano troppo.

3 Intanto, sciogliete il burro in una padella capiente insieme alle foglie di salvia e agli spicchi di aglio schiacciati. Scolate i pizzoccheri non appena verranno a galla e trasferiteli insieme alle patate nella padella con il burro.

4 Aggiungete il formaggio e fate saltare il tutto per qualche istante, in modo che si fonda. Servite i pizzoccheri bianchi ben caldi, spolverizzandoli con un pizzico di pesteda, se la usate, oppure con un'abbondante macinata di pepe.

*conditi
con Valtellina
Casera DOP,
Bitto DOP
o latteria*

BORGHİ, VETTE E CASCATE

*Qui accanto,
il borgo incantato
di Morone, ai piedi
delle cime Pizzo Quadro
e Groppera.
A sinistra, le cascate
spettacolari
dell'Acquafraggia.*

ACQUE LIMPIDE E BISCOTTI

*A destra,
il torrente
Scalcoggia
che attraversa
la famosa
località sciistica
di Madesimo.
In basso
i biscottini
di Prosto,
specialità
della
Valchiavenna.*



Alamy/lpa

soli farina, burro, zucchero e una ricetta tramandata da generazioni (biscottinidiprosto.it).

Per apprezzare il panorama sulle cime che fanno da confine con la Svizzera si deve salire in Valle Spluga. A 1565 metri di quota si trova Starleggia, una frazione di Campodolcino, che fino agli anni Ottanta, era abitata tutto l'anno mentre oggi è meta di vacanze. Particolari sono le patate originarie di Starleggia, oggi coltivate in tutta la Valle Spluga: la presenza di cianotina, sostanza dalle riconosciute proprietà antiossidanti, conferisce loro un colore blu violaceo. In Valle Spluga si trova **Madesimo**, una delle località turistiche più attive della Lombardia,

grazie alla sua particolare posizione capace di attrarre gli amanti dello sci in inverno e delle escursioni in estate. Seggiovie, telecabine e la prima funicolare sotterranea in Italia caratterizzano il parco degli impianti di risalita sugli oltre 50 km di piste. Chi ama lo sci alpino sceglie la Val di Lei, mentre i discesisti più arditi praticano il Canalone, pista nota per bellezza e difficoltà. Il mercoledì e il sabato sera si scia anche in notturna, mentre nelle notti di plenilunio le guide alpine organizzano ciaspolate intorno a Madesimo, variando itinerari in base alle condizioni meteorologiche e alla neve. Dopo una passeggiata lungo i sentieri o una discesa con gli sci, i piaceri della tavola chiavennasca si gustano nei crotti, cantine naturali formatesi sotto i massi di antiche frane da cui spira il soREL, una corrente d'aria a temperatura costante, fresca d'estate e tiepida d'inverno. Qui non mancheranno mai le fette "vaporose" di brisaola, come le definì Giovanni Bertacchi, il poeta chiavennasco vissuto tra Otto e Novecento, cioè soffici e delicate. Malgrado i tagli vengano rafilati e nettati accuratamente da nervature e grasso, la forma non è regolare ma rispetta la difformità dei tagli anatomici utilizzati: noce, magatello e punta d'anca. Pressoché prive di marezzatura, le brisaole vengono depositate all'interno di contenitori appositi detti marne con sale, pepe e alloro. Vi rimangono per un periodo variabile tra una settimana e dieci giorni, in base alla dimensione. Vengono quindi lavate e appese per la stagionatura, che può durare dai 40 ai 60 giorni. Tra gli altri piatti da non farsi mancare vanno inoltre citati i pizzoccheri bianchi, detti anche chiavennaschi.





ITINERARIO Bassa Valtellina e valli laterali

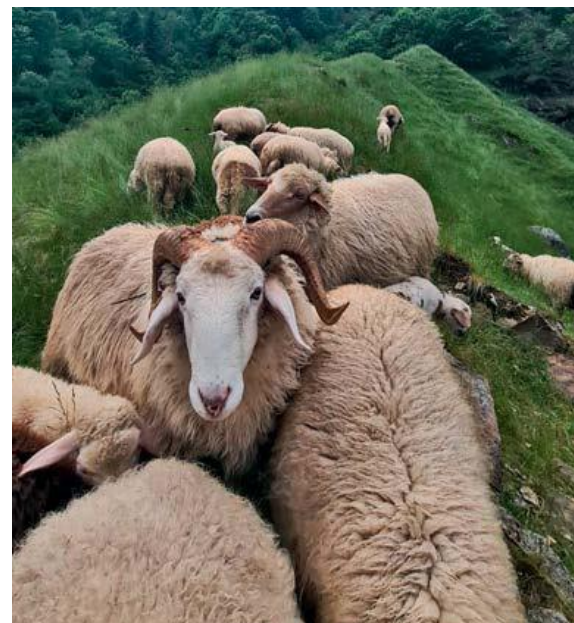
ALLA SCOPERTA DEL MONDO
OROBICO E DI UN PALAZZO
PREZIOSO COME UNA REGGIA

Per vivere appieno il territorio valtellinese, bisogna sapersi mettere in ascolto della natura, armonizzarsi al ritmo lento di riti ancestrali come la transumanza, assecondare i cicli dell'anno anche attraverso la lente di una profonda religiosità. Proprio all'imbocco della Val Gerola, nella frazione Sacco del comune di Cosio Valtellino, si trova la raffigurazione dell'*homo salvadego*, l'uomo selvatico, una testimonianza perfettamente conservata del mondo orobico del XV secolo che già simboleggiava questi valori. È il ritratto di un uomo che conosceva la natura, la addomesticava e, al tempo stesso, scoraggiava dall'appropriarsi di essa, "chi me ofende ge fo pagura", si legge infatti sul cartiglio dell'affresco. Poco distante, sul torrente Riofiume, si trova il Mulino del Dosso (museovanseraf.it) che, anche grazie al recupero di ecotipi locali di marroni e varietà di segale, grano saraceno e granoturco, rappresenta uno spaccato delle tradizionali attività di macinatura. La Val Gerola, che dal **Pizzo dei Tre Signori** corre verso la sinistra orografica dell'Adda, è anche, insieme alla parallela valle del torrente Bitto, il luogo in cui nasce l'eroico formaggio locale, lo Storico ribelle, prodotto esclusivamente in alpeggio durante i mesi estivi. Scioglievole e saporito, per la gioia degli intenditori se ne possono trovare in commercio forme di oltre dieci anni. In cucina è versatile e lo si può trovare nella ricetta dei pizzoccheri.

OVINI E FORMAGGI RARI

Una cantina di stagionatura dei formaggi e, in primo piano, lo Storico ribelle, fiore all'occhiello della Val Gerola. A destra, la pecora Ciuta, razza originaria della Val Masino.

Carlo Mazzoleni



Provincia di Sondrio



TRA PACE E NATURA

Sopra, uno scorcio dell'abitato di Cataeggio e, più a destra, il Bitto DOP, tipico formaggio Valtellinese che prende il nome da un torrente della valle.

Altre valli intersecano il corso dell'Adda a spina di pesce. Tra queste la **Val Masino**, che si raggiunge dal fondovalle di **Morbegno** e viene spesso ricordata perché offre alcune belle camminate in località Bagni e nella natura selvaggia della Foresta. Merita anche una breve pausa il suo abitato di Cataeggio, dalle case in sasso con balconi di legno. In Val Masino era particolarmente diffusa la razza di pecora Ciuta, dalla corporatura minuscola, ma robusta e frugale. Benché negli ultimi decenni si fosse quasi estinta, grazie alla meritoria opera di Pro Patrimonio Montano (patrimont.org) è in atto il suo recupero e oggi, in alcuni allevamenti, si possono trovare esemplari di Ciuta prevalentemente impiegati per fornire carne e lana. In valle ci si ferma volentieri anche per acquistare la bisciola, o besciola nella nomenclatura originale, un dolce a forma di panettoncino ripieno di uvetta, noci e fichi oppure per visitare Morbegno, il centro principale della parte bassa della conca, che merita senz'altro una sosta per il suo Santuario dell'Assunta, una sintesi di arte rinascimentale e barocca. Una volta a Sondrio, il capoluogo della Valtellina, si ammira la monumentale piazza Garibaldi, un manifesto di eleganza e solennità fra i profili del Teatro Pedretti e la mole di Palazzo Martinengo. Una passeggiata per il centro deve poi considerare Casa Carbonera, dalla ringhiera in ferro battuto,

piazza Quadrivio con la bella fontana rotonda e via Scarpatetti da cui si apre un intrico di viuzze e scalinate caratteristiche. Dopo gli acquisti di Bresaola IGP, Bitto DOP e Valtellina Casera DOP nelle botteghe del centro, vale la pena fare una sosta al Castello Masegra, costruito a partire dal XII secolo, che ospita un'esposizione permanente sulle storie di montagna. Particolare attenzione merita la camera nella colombaia, affrescata con scene dell'Orlando Furioso. Intanto si è già giunti sulla strada per la **Valmalenco**, alla destra orografica dell'Adda, una tra le più aspre e remote valli lombarde. Risalendola da Sondrio si incontra subito la contrada Scilironi, abbarbicata sul fianco della montagna; poi Chiesa, ormai votata al turismo ma dal centro storico con i tetti ancora coperti da piode, le lose. Una funivia, sei seggiovie e un tapis roulant assicurano divertimento a chi ama lo sci e le ciaspolate grazie a nevicate ancora abbondanti o agli impianti di innevamento programmato. Nei rifugi, la gola viene ripagata con taroz (piatto unico a base di patate, fagiolini, formaggio e burro), polenta cropa (preparata con farina di grano saraceno e di granoturco, patate, Valtellina Casera DOP e panna) e dolce cupeta (in cui miele e noci sono intrappolati tra due ostie). Di nuovo sulla valle principale, a Chiuro, nell'aprile del 2024, si è costituito il primo Distretto Biologico di Lombardia, grazie a un'area di quasi 2000 ettari di superficie agricola coltivata con metodo biologico. Al momento il distretto è composto da 15 aziende agricole che offrono ortaggi, zafferano, frutti di bosco, piante officinali e mele. Proprio le mele, infatti, in questa parte della Valtellina prendono il posto delle vigne. O meglio: ci convivono e raggiungono vette di gusto con le Mele di Valtellina IGP, dolci, croccanti e succose. Proseguendo verso l'alta valle, a **Teglio** ci si ferma per Palazzo Besta, una reggia delle Alpi, con cicli di affreschi dedicati a temi biblici e mitologici. Qui sono di casa gli sciatt, croccanti frittelle di grano saraceno con un cuore di formaggio Valtellina Casera DOP cui si aggiunge una goccia di grappa. Meno di 15 km portano a Tirano. Sarà capolinea dei prossimi giochi olimpici perché qui si arriva in treno sia da Milano sia dal Cantone dei Grigioni. A poche centinaia di metri si trova il Santuario della Madonna di Tirano: elegante e aggraziato, sorge sul luogo in cui, nel 1504, fece apparizione la Vergine.



*un piatto a base
di patate reso
goloso dal burro
della valle*

TAROZ

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI

1 kg di patate – 400 g di fagiolini – 100 g di fagioli borlotti lessati – 40 g di cipolla – 250 g di Valtellina Casera Dop – 200 g di burro – sale – pepe

- 1** Lavate le patate e lessatele intere in acqua bollente salata. Scolatele, sbucciatele e tagliatele a cubetti. Separatamente, lessate 10 minuti in acqua salata anche i fagiolini, spuntati e lavati. Scolateli e tagliateli a pezzetti.
- 2** Sbucciate e tritate la cipolla. Fatela rosolare in una padellina con la metà del burro. Intanto, in un'altra padella fate insaporire le patate, i fagiolini e i borlotti con il burro rimasto. Unite il soffritto di cipolla e mescolate.
- 3** Tagliate a dadini il formaggio, uniteli alle verdure e rigirate delicatamente, finché sarà completamente sciolto. Pepate il taroz e servitelo ben caldo.



Alamy/tpa

PICCOLA REGGIA DELLE ALPI

In questa foto, Palazzo Besta, a Teglio, una delle più belle dimore rinascimentali della Lombardia. Le pareti del cortile sono affrescate con episodi dell'Eneide.

ITINERARIO Alta Valtellina olimpionica

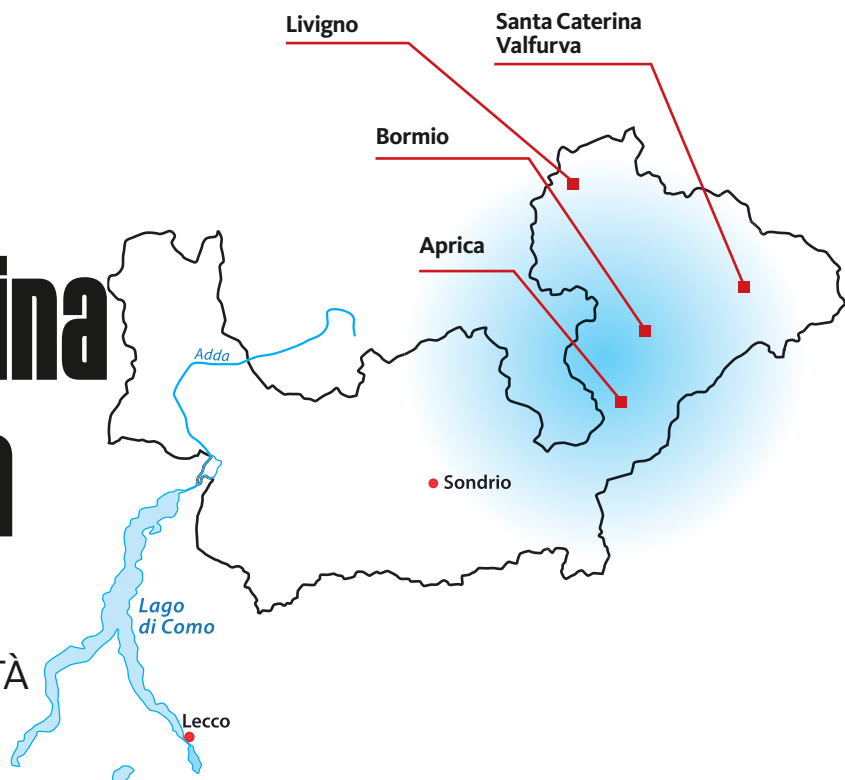
NON SOLO SCI

Qui sotto, lo scimudin, formaggio fresco a pasta morbida tipico di Bormio, una delle località che ospiterà l e Olimpiadi. Accanto, uno dei suoi stabilimenti termali, le cui acque erano già conosciute dagli antichi Romani.

OLTRE ALLE PISTE DEI CAMPIONI, TANTE ATTIVITÀ SPORTIVE E CULTURALI A MISURA DI FAMIGLIA

L'alta Valtellina è il paradiso della neve tanto che Bormio e Livigno sono sedi di gara delle Olimpiadi invernali Milano Cortina 2026, in programma dal 6 al 22 febbraio prossimi. Tra le stazioni sciistiche c'è anche **Aprica** che si raggiunge in meno di mezz'ora da Tirano dirigendosi verso la Valle Camonica. I suoi impianti di risalita si arrampicano su Monte Palabione, Magnolta e Baradello per servire un totale di 50 km di piste, garantite dall'innevamento programmato, mentre per i fondisti ci sono altri 14 km, in quota e in pieno sole. Nelle case di Aprica si

prepara ancora il pan vè, fette di pane abbrustolite nel burro guarnite di zucchero e irrorate di vino rosso. Lungo l'Adda e a nord di Tirano, c'è Grosio, dove si compie un tuffo nel passato con la visita alla rupe magna, un masso con migliaia di incisioni rupestri risalenti a oltre 3000 anni fa. Più su si incontra Sondalo. L'aria salubre, il clima secco e le basse escursioni termiche ne hanno fatto una delle più celebri località di cura per le patologie respiratorie. Va messa in conto una visita alla chiesa di Santa Marta e agli affreschi di Giovanni da Sondalo d'i-



nizi Quattrocento. Da qui, in meno di 20 minuti si raggiunge **Bormio**, dove si passeggia tra capolavori d'arte come la trecentesca chiesa di Santo Spirito, la Torre della Bajona e gli affreschi che abbelliscono le case dell'antico quartiere Combo, ma anche tra le vetrine che esibiscono i migliori prodotti tipici locali. È questo il momento per assicurarsi alcuni souvenir gastronomici come la slinzega, preparata con le rifilature dei muscoli della bresaola, pertanto di piccole dimensioni e dal sapore più marcato. O come lo scimudin, un formaggio fresco a pasta morbida e untuosa, ideale come antipasto o l'immancabile bisciola. Grazie alle acque già note in epoca romana, i tre stabilimenti Terme di Bormio, QC Terme Bagni Nuovi e QC Terme Bagni Vecchi, offrono momenti rilassanti, trattamenti curativi e di benessere. Se rimane tempo sulla tabella di marcia si possono visitare le Cantine Braulio, dove si produce il celebre amaro che qui invecchia secondo la ricetta del farmacista Giuseppe Peloni che lo realizzò nel 1875. La valle del Braulio da cui prende il nome, che si inerpica su 48 micidiali tornanti fino al Passo dello Stelvio, è la sfida di ogni ciclista ben preparato. Bormio ospiterà le gare di sci maschile e, novità delle Olimpiadi 2026, quelle di scialpinismo.

Non ospiterà ufficialmente i Giochi invece la Valfurva, ma gli otto impianti di risalita di **Santa Caterina**, all'interno del Parco Nazionale dello Stelvio, garantiscono emozioni e discese adrenaliniche. Gli appassionati di scialpinismo inoltre conoscono bene la Val dei Forni, dove i più preparati si inoltrano



utilizzando le pelli di foca. Per l'estate 2026 c'è poi da mettere in programma il Sentiero geologico dell'alta Val Zebrù, un appassionante percorso che permette di scoprire, osservare e toccare rocce che testimoniano antiche isole tropicali, vulcani estinti e faglie a quasi 3000 metri di profondità, messo a punto nell'agosto scorso dall'Università di Milano Bicocca e dal Rifugio Quinto Alpini. Anche **Livigno**

TANTA NEVE E SAPORE

A sinistra, le piste di Santa Caterina Valfurva. In alto la bisciola, un dolce a forma di panettoncino ripieno di uvetta, noci e fichi che si trova in tutta la Valtellina.

Adobe Stock



Cubimages

VETTE DELLA REGIONE

Sopra, Livigno, il comune più settentrionale della Lombardia che ospiterà le gare di freestyle e snowboard olimpiche.

A destra: i vigneti della Valtellina, coltivati grazie a chilometri di terrazzamenti.

è stata scelta come sede dei Giochi: nella località bagnata dallo Spöl si terranno le gare di freestyle e snowboard. Del resto Livigno ha sempre fatto rima con sport invernali e il sistema di piste per lo sci da fondo lungo il torrente l'ha resa celebre nel mondo. Il turismo a Livigno è frizzante tutto l'anno: al lago del Gallo si può fare canottaggio, kayak o girare la ruota a pale del pedalò. La Via Plan è una versione del quadrilatero milanese della moda ma ad alta quota, piena di lusso, tecnologia e profumi. I sentieri di montagna sono numerosissimi, si sviluppano per oltre 1500 km e sono adatti a tutte le preparazioni. Per l'acquisto di un buon formaggio c'è da mettere in programma la Valle delle Mine, che si raggiunge partendo dai 1900 metri di Pont da l'Al e salendo subito di quota. Interessanti pannelli a bordo del sentiero permettono di conoscere la flora e la fauna alle diverse altitudini. Quando il bosco si dirada, in lontananza si ammira il ghiacciaio del Bernina e dopo 40 minuti si raggiunge l'Alpe delle Mine (2141 metri). Liquori, funghi secchi, salumi e formaggi valtellinesi fanno bella mostra nelle vetrine illuminate del paese. Più complessa la ricerca della lughenia de pàsole, una salsiccia di rifilature di carni suine e piccole rape dalle dimensioni di una castagna, le pàsole appunto, che vengono prima messe a essiccare e poi rinvenute con acqua bollente. Nell'impasto, figurano polvere di cannella, chiodi di garofano e noce moscata, oltre a vino bianco, aglio e zucchero. Rappresenta un mondo fatto di privazioni; quello che Livigno e la Valtellina si sono lasciati alle spalle.

Vini eroici

LAVORO E INGEGNO PER GRANDI SODDISFAZIONI

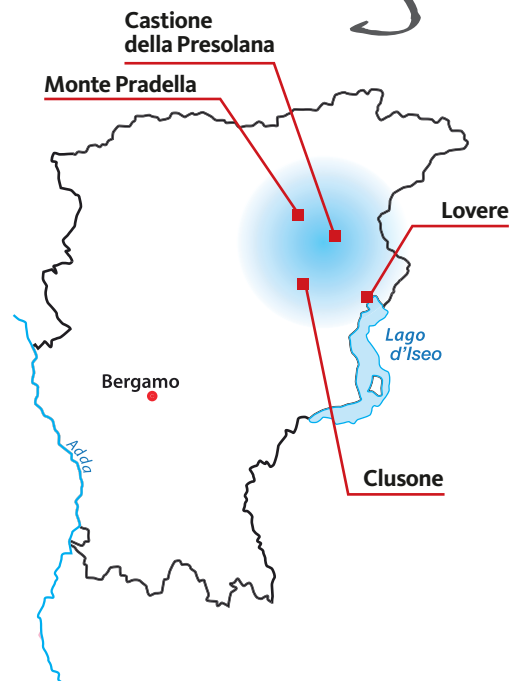
Ci sono molti modi per esplorare il grande mondo dei vini di Valtellina. Uno di questi è percorrere in auto o in bicicletta la Strada del Vino della Valtellina (stradadelvinovaltellina.it): 67 km che collegano Ardenno a Tirano snodandosi tra le vigne e i terrazzamenti a mezza costa. La viticoltura qui ha avuto la propria consacrazione con il riconoscimento, nel lontano 1968, della DOC Valtellina e della DOCG Valtellina Superiore. Dal 2020 l'IGT Terrazze Retiche di Sondrio tutela anche vini bianchi, rossi, rosati, passiti e da vendemmia tardiva. Lungo il tragitto della Strada, grazie a percorsi segnalati che si immergono nel silenzio dei vigneti, si attraversano le cinque sottodenominazioni del Valtellina Superiore DOCG che corrispondono alle zone geografiche di produzione: Maroggia (nel Comune di Berbenno), Sassella (tra Castione Andevenno e Sondrio), Grumello (a nord est di Sondrio), Inferno (a est del Grumello) e Valgella (tra Teglio e Tirano). Sono circa 2500 i chilometri di muretti a secco che sorreggono la viticoltura valtellinese fatta in grandissima prevalenza di Nebbiolo, che in loco prende il nome di Chiavennasca. Esito di un'armoniosa relazione tra uomo e natura, lo straordinario susseguirsi dei terrazzamenti percorre la valle come un esempio vivo di architettura primitiva e attuale nel contempo, tanto da essere stati riconosciuti come Paesaggio Rurale Storico, Patrimonio Immateriale dell'Umanità Unesco. Il percorso permette di scoprire quanto la Chiavennasca si sia perfettamente adattata alle località montane, soleggiate e riparate dai venti freddi. Ricco di tannini e profumato, il Nebbiolo si ammorbidisce con l'invecchiamento. Lungo la Strada, i vini Valtellina DOC e DOCG accompagnano alla perfezione le merende a base di Bresaola della Valtellina IGP, gli esili prosciutti di capra (violini) accompagnati da pane di segale imburrito e i formaggi Valtellinesi, con il Bitto DOP primo fra tutti.



Getty Images

ITINERARIO

Da Lovere alla Val di Scalve



IN RIVA AL LAGO O SULLA
PRESOLANA, TANTE SCOPERTE
OGNI GIORNO DIVERSE

IL MAIS ROSSO

*Qui sotto,
il Rostrato rosso
di Rovetta,
un mais con
semi piccoli
e cristallini
con cui
si prepara
una polenta
gustosa
e di colore
acceso.
Più a destra,
le piste della
Presolana.*

Sulla sponda bergamasca del lago d'Iseo, Lovere è una tappa di grande interesse culturale. Il suo lungolago è intitolato a Mary Wortley Montagu, raffinata intellettuale, viaggiatrice e immunologa del Settecento che in un carteggio con la figlia scriveva: "Mi trovo nel luogo più romantico che abbia mai visto in vita mia. E abbiamo l'opera, che viene eseguita tre volte la settimana". In un bel palazzo neoclassico che si specchia nel lago, c'è l'Accademia Tadini, fondata dal conte Luigi, mecenate vissuto tra 1700 e '800 che ha messo a disposizione del pubblico la sua collezione con opere, tra gli altri, di Antonio

Canova, Pitocchetto e Jacopo Bellini. Infine, un poco defilata dal centro, si trova la rinascimentale basilica di Santa Maria in Valvendra. In mezz'ora si arriva a **Castione della Presolana**, lasciandosi alle spalle Rovetta, dove si possono fare acquisti di farina da polenta ottenuta dal mais locale, con semi piccoli, rossi e cristallini. Bratto e Dorga sono due pittoresche località di montagna nel comune di Castione della Presolana. La tradizione della pastorizia ha lasciato il suo segno con la bergna, un prodotto dai gusti forti, elaborato con carne di pecora, lavorata con una concia di spezie e vino ed essiccata per





SCI DI FONDO E OTTIMI BOCCONI

In alto, la pista di fondo a Schilpario e, nella foto accanto, la spalla di Schilpario, un salume da cuocere tipico dell'omonimo e pittoresco paese della valle bergamasca.

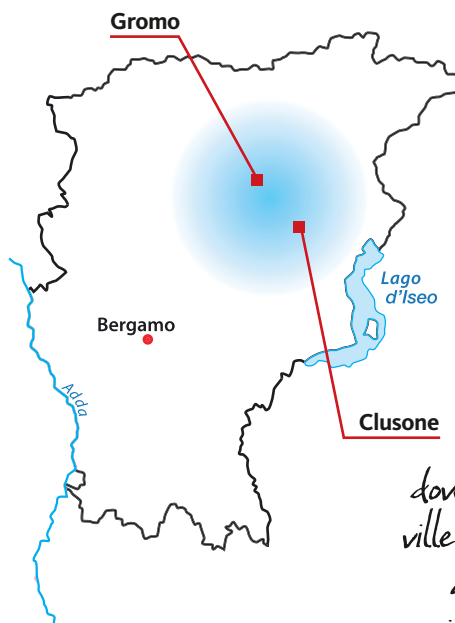
qualche settimana. La destinazione più rinomata è il **Monte Pora**, con impianti sciistici da poco rinnovati. È il luogo preferito dai trekker in vena di scattare fotografie lungo la celebre Pista Panoramica. Chi è alle prime armi può scegliere un'esperienza più tranquilla, magari lungo il Sentiero dell'Acqua, un tracciato di 7 km adatto anche ai ciclisti di ogni livello, o sul Percorso del lago Aviasco nelle cui acque si specchiano il **Monte Pradella** e il **Monte Cабianca**, le cui cime superano entrambe i 2600 metri. La zona è una destinazione da sogno per chi pratica l'arrampicata grazie alle impressionanti formazioni rocciose e alle falesie, che accolgono sia chi muove i primi passi in questa specialità sia chi cerca sfide più impegnative. Uno dei punti di riferimento è infatti la **Presolana**, una vetta che ricorda le Dolomiti per le pareti di calcare e che è la porta di accesso alla nostra prossima destinazione: la **Val di Scalve**.

Qui sciatori arditi e quelli più tranquilli trovano ciò che cercano nella stazione di Colere dove anche gli amanti dello snowboard possono contare su piste adeguate. Gli amanti della natura esplorano i sentieri con le ciaspole e ammirando paesaggi innevati di grande effetto sulla Presolana e le montagne intor-

no. Vilminore di Scalve è la meta ideale per godere i piaceri dell'ambiente montano: vi si può visitare l'arboreto alpino Gleno, un parco di 6000 mq con uno spazio espositivo dedicato alle specie botaniche della valle. Passeggiando nel piccolo centro montano vale la pena fermarsi al Palazzo Pretorio, costruito dalla Repubblica di Venezia, e la cui facciata riporta ancora affreschi del Quattrocento. Tra boschi innevati e panorami da fiaba la tradizione sportiva di **Schilpario** è quella dello sci da fondo. Chi ama la specialità sa che la Pista degli Abeti è tra i tracciati più suggestivi delle Alpi, ideale per allenarsi o semplicemente godersi il silenzio della neve che scricchiola sotto gli sci. Se si scelgono sfide più adrenaliniche ci sono anche le mete del Monte Gaffione e del Pizzo Camino, ma Schilpario seduce soprattutto di sera, passeggiando nei vicoli silenziosi e rischiarati dalle luci soffuse dei lampioni dopo una cena a base di cacciagione, polenta e funghi. Infine cosa sarebbe un viaggio senza un ricordo gastronomico? La Spalla di Schilpario, un salume profumato ottenuto dalla lavorazione della scapola del suino, vale sicuramente l'acquisto. Una volta a casa, andrà bollita pazientemente, magari sorvegliando un bicchiere di Valcalepio Rosso DOC.

2 ITINERARIO Valseriana e Alpi Orobie

LE FACCIATE ARTISTICHE
DI CLUSONE E LE PASSEGGIATE
NEI DINTORNI DI GROMO



*dove le antiche
ville si alternano
ai frutteti
più rigogliosi*

TANTA BONTÀ E BELLEZZA

*In basso, il mais
Spinato, una
coltura tipica
di Gandino
dal colore
aranciato
e i chicchi
adunchi.
Accanto,
uno scorcio
della bella
Clusone,
capoluogo
dell'alta
Val Seriana ricco
di opere d'arte.*

A pochi km da Bergamo, all'imbocco della Val Seriana, sui dolci pendii modellati dal **Monte Bastia** e dal **Monte Rocco**, le ville e le case coloniche sono da secoli intervallate da vigneti e frutteti, a testimonianza di un uso storico e ben consolidato delle tecniche agrarie. Vi crescono le pregiate uve da cui si ottiene il Moscato di Scanzo DOCG, un vino passito che gli intenditori riconoscono per il profumo di rosa, da sorbire lentamente, fresco, davanti al caminetto con una fetta di panettone. Come in tutta la Bergamasca, tra i piatti che esaltano la convivialità, c'è la polenta

che, fusa con formaggio e burro, diventa taragna. Per acquistarne una buona si va a Gandino, dove l'agricoltura si sta prendendo una piccola rivincita sull'industria tessile, un tempo fiorente, grazie alle rinate coltivazioni di mais Spinato, un'antica varietà locale, dal colore aranciato e dai chicchi adunchi, che dà una polenta profumata e saporita. Il paese ha mantenuto il suo originario silenzio e la sua compostezza e, nel suo Museo della Basilica (museobasilica.com), meritano di essere visti preziosi paramenti d'arte sacra, argenti e strumenti di archeologia tessile.



Pietro Ebner/Adobe Stock

Provincia di Bergamo

Agli amanti dell'aria aperta, la **Val Gandino** offre innumerevoli possibilità di itinerari e attività adatti alle più svariate esigenze: si va dalla semplice passeggiata per famiglie, alle tracce utilizzate per trekking e mountain bike, fino al parapendio. Nel periodo invernale ci si può divertire con lo sci da fondo, lungo un percorso attrezzato nella Conca del Farno (lecinqueterredellavalgandino.it).

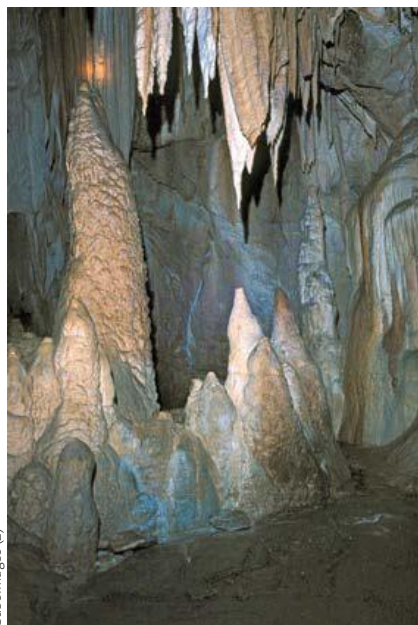
Diversi sentieri in mezzo alla natura partono dall'abitato di Parre, anche se qui il grande protagonista si trova a tavola. Sono gli scarpinocc, la pasta dal ripieno di magro (pane, formaggio, prezzemolo, aglio e spezie) che nella forma ricorda le pantofole un tempo cucite nelle case. Anche il condimento è di magro: burro e formaggio gratugiato in abbondanza.

Altri 10 minuti d'auto verso nord e si arriva a **Clusone**, famosa per la Spessa, pista di fondo che ha ospitato la Coppa del Mondo nel 2000 e nel 2002. La si deve visitare anche per i suoi dipinti a cielo aperto: partendo dall'impressionante Danza della Morte sulla facciata dell'Oratorio dei Disciplini, si passa agli stemmi dei podestà sulla facciata del Palazzo comunale. Anche la loggia è affrescata con il suo orologio astronomico ancora in funzione dopo quattro secoli. Ultima tappa, la quattrocentesca chiesetta intitolata al martire egiziano San Defendente e a San Rocco, protettore delle pestilenze: porticata, custodisce 52 affreschi

votivi che vanno dal Quattro al Seicento. A poca distanza, la Valzurio e Oltressenda Alta sono alcuni dei luoghi storici della pastorizia bergamasca, dove era assai diffusa la presenza di transumanti. Il formaggio dei Bernarcc, detto anche Bernardo, nome di famiglie provenienti dalle campagne del Novarese, è una formaggella da consumare fresca, assai ricercata nei mercati di fondovalle. Viene da tempi lontani, in cui agli abitanti di Ripa Alta, oggi frazione di **Gromo**, era d'obbligo un'ora di cammino sulla mulattiera per raggiungere la chiesa del villaggio dedicata alla Santissima Trinità. La passeggiata esiste ancora, mentre un trekking permette di raggiungere i laghetti di Cardeto, all'interno del Parco Regionale delle Orobie Bergamasche. In alternativa, immersi in una natura intatta, si può percorrere il sentiero che sale alla suggestiva grotta Bùs di Tàcoi, che si apre a 1500 metri di quota e la cui visita è riservata solo ai più esperti. Alla testata della valle si incontra **Valbondione** con l'imponente cascata del Serio, che si può osservare cinque volte all'anno (per il calendario: turismovalbondione.it). Dai rifugi d'alta quota il panorama sulle **Orobie** è assai scenografico. Così come il borgo di Maslana con le case in pietra, i tetti in ardesia, i piccoli giardini e le fontanelle. Dopo la camminata, a tavola, si gusteranno i capù, involtini di verza con un ripieno di carne macinata, uova e pangrattato.

EMOZIONI IN QUOTA

Qui sotto, il Bùs di Tàcoi, un insieme di grotte e cunicoli raggiungibili dalla frazione Spiazzi di Gromo. A destra, la Conca del Farno, un percorso di sci di fondo in Val Gandino.



Cubomimages (2)





SCARPINOCC

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

600 g di farina + quella per la lavorazione – 3 uova – 430 ml di latte – 250 g di mollica di pane raffermo grattugiata – 400 g di grana padano Dop grattugiato – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 mazzetto di salvia – 320 g di burro – sale

1 Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete 250 ml di latte e 2 uova e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Coprite il panetto con la pellicola e lasciatelo riposare per mezz'ora.

2 Intanto, mescolate in una ciotola il pangrattato con 300 g di grana, l'uovo e il latte rimasti, 20 g di burro fuso e il prezzemolo tritato. Regolate di sale.

3 Ricavate dalla pasta tante palline grandi quanto un'oliva e stendetele con il matterello sul piano infarinato, in modo da ottenere dischetti con un diametro di circa 8 cm e circa 1 mm di spessore.

Mettete al centro di ciascun dischetto una pallina di ripieno, piegate a mezzaluna e sigillate bene i bordi, poi schiacciate ogni scarpinocc al centro, con l'indice, per creare una leggera cavità e ottenere una forma a barchetta.

4 Portate a bollore abbondante acqua salata, tuffatevi gli scarpinocc e lessateli per circa 15 minuti. Nel frattempo, fate spumeggiare in una padella il burro rimasto con le foglie di salvia, finché sarà scomparsa la schiuma e il burro avrà assunto un colore bruno.

5 Scolate gli scarpinocc dall'acqua con una schiumarola e disponeteli in una pirofila, quindi cospargendoli con il resto del grana. Irrorateli con il burro fuso ancora sfrigolante e serviteli ben caldi.

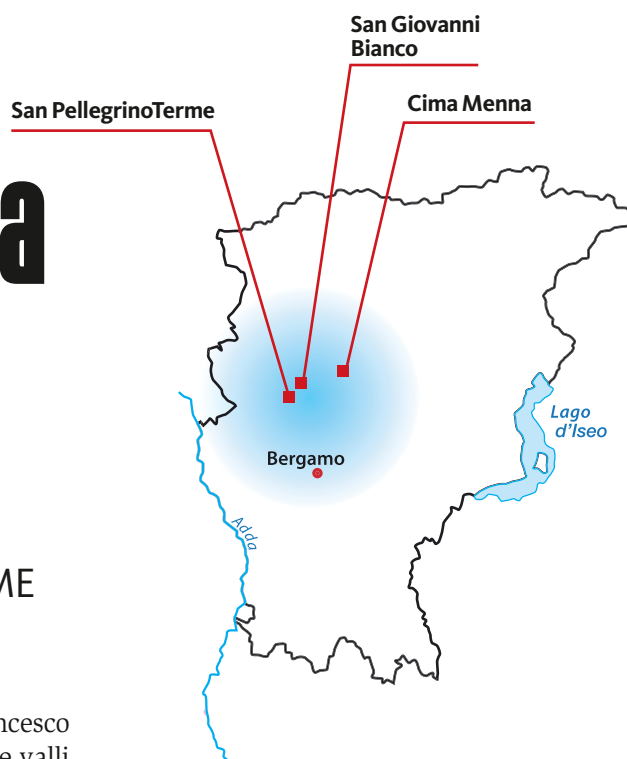
ITINERARIO Val Brembana e valli minori

4 PUNTI FORTI

*In basso,
da sinistra:
un plateau
di formaggi
della zona,
tra cui Taleggio,
Formai de Mut,
Branzi e Agri
di Valtorta;
un panorama
di San Giovanni
Bianco,
lo Strachitunt
e la Cima
Menna,
raggiungibile
da Roncobello.*

ACQUA, ROCCE E TANTI FORMAGGI TRA LE BELLE CIME DISEGNATE DA LEONARDO

Quando Leonardo da Vinci fu ospite di Francesco Melzi, a Milano, ebbe modo di conoscere le valli bergamasche che si aprono a ventaglio a nord di Bergamo. Tra il 1509 e il 1510 circa, incaricato dal governatore di Milano, tracciò mappe schematiche della **Val Brembana** e di altre valli, che si trovano oggi al Museo Leonardiano di Londra. Il genio toscano fu quindi il primo a mettere nero su bianco questa splendida zona della Lombardia, il cui simbolo è il formaggio, anzi i formaggi! Alcuni si fregiano della denominazione di origine europea, la DOP, come il Formai de Mut dell'Al-



ta Val Brembana o lo Strachitunt, altri hanno rinomanza tra i gourmand benché non godano della protezione europea come il Branzi o l'Agri di Valtorta. Quest'ultimo è un piccolo formaggio a forma cilindrica, dal peso di soli 50 grammi, a cui l'erba dei pascoli alpini conferisce un gusto aromatico molto caratteristico. Per questo motivo va assaggiato così com'è, rispettandone il gusto, con quella sua vena vagamente acidula, e senza

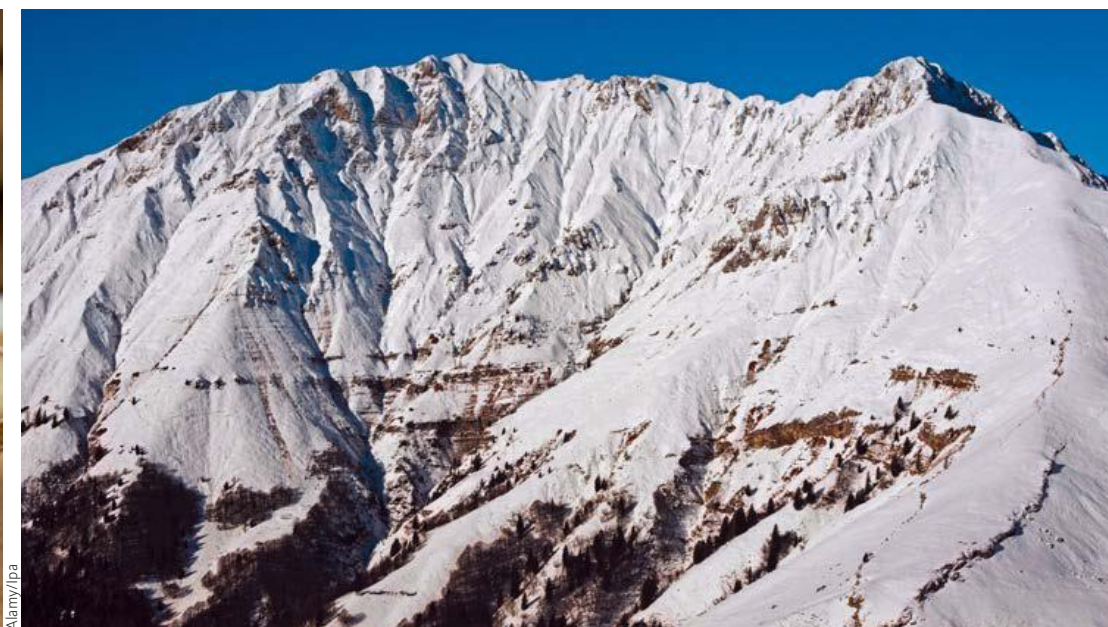


cedere all'accompagnamento coprente di mieli o confetture. Nelle trattorie della valle viene impiegato come base per il condimento di gnocchi che conquistano come un sortilegio.

Quanto al Taleggio DOP non tutti sanno che prende il nome proprio da una valle laterale della Val Brembana, la **Val Taleggio** appunto (quasi una burla filologica: la traduzione del termine Tal, dal tedesco, è nuovamente valle). In Val Taleggio però c'è anche l'acqua, quella dell'Enna, il fiume che, nelle rocce dolomitiche, ha scavato con impeto l'orrido della Val Taleggio. Appena lasciato San Giovanni Bianco, il paese di Arlecchino, prima di giungere alle docili pasture dell'altopiano, questa gola profonda e stretta appare al visitatore in tutta la sua vertigine.

Di tutt'altra acqua si tratta a San Pellegrino Terme, dove il placido scorrere del Brembo scorta un elegante boulevard, complice la sfilata di signorili vetrine sotto il Porticato Colleoni. All'interno dell'ex casinò municipale, si trova lo stabilimento termale della catena QC che combina architettura liberty con spazi moderni, includendo piscine, saune e percorsi benessere. Un'assordante rapida, invece, riecheggia a Branzi, dove l'acqua si lascia cadere e spezzare contro le pietre scure con un salto di 250 metri.

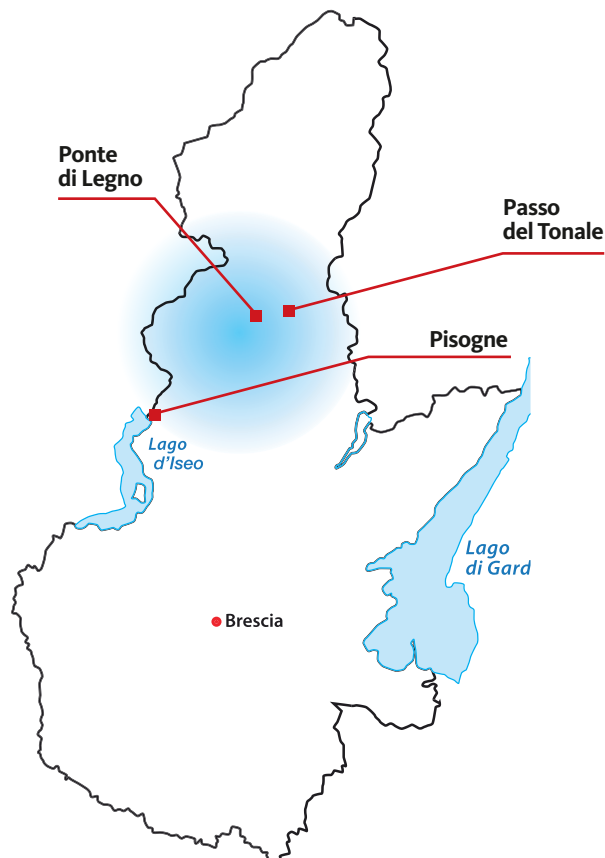
Certo, anche la pietra è un elemento fondamentale in queste zone. Non tanto quella pregiatissima estratta nelle cave del magico borgo di Camerata Cornello: il grigio marmo arabescato orobico dalle venature dorate. Né quella che si ammira ad Averara, villaggio lungo la Via Mercatorum, adornata da stemmi e affreschi e percorsa nel Medioevo dai commercianti in rotta verso Valtellina e Grigioni. Piuttosto quella che oggi piace agli arrampicatori, come il monolite della Corna Bianca a Cornalba, la roccia del Monte Coren a Brembilla, oppure quella calpestata da chi cammina in montagna e, salendo da Roncobello, può raggiungere **Cima Menna** godendo delle sue impressionanti vedute. Infine c'è la pietra ricoperta di neve che dà gioia agli sciatori: la si trova nel comprensorio Foppolo-Carona (foppolo.ski), sulla celebre pista Cappelletta, che vede molti atleti prepararsi per i giganti di Coppa del mondo, e sul percorso dei Pianoni, disteso al sole e con splendidi panorami, o sui fuoripista in Val Carisole. Contenti anche i principianti, che possono seguire corsi di preparazione, mentre all'interno della Ski Area Piazzatorre, sul **Monte Torcola**, si danno appuntamento snowboarder e freerider. I boschi incantati e le distese innevate sono un richiamo infine per i ciaspolatori che possono arrivare a godersi l'aria pura dei 1783 metri.



Provincia di Brescia

ITINERARIO

Tour nella Valle Camonica



UN VERO PARADISO PER
GLI AMANTI DELLA NATURA
E DEGLI SPORT DI MONTAGNA

PISTE E FORMAGGI DI MALGA

In basso, il Passo del Tonale, collegato a Ponte di Legno e punto di partenza per raggiungere il ghiacciaio Presena; forme di Silter DOP, formaggio semigrasso tipico della Valle Camonica.

C'è una valle a misura di amanti dello sport all'aria aperta, ma che sa ispirare artisti e guadagnarsi un posto di primo piano tra i gourmet. Una valle, e le sue innumerevoli derivazioni laterali, dove la natura è una rivelazione a portata di escursione, e le cui tracce di vita date in custodia alla pietra narrano gli avvenimenti che portano dall'età del bronzo alla nostra era. La Valle Camonica, a nord di Brescia e facilmente raggiungibile dalle maggiori città d'Italia, è meta ideale per passeggiate estive e autunnali in tutta sicurezza grazie a sentieri ben segnalati, ma offre anche una ricca varietà di impianti di risalita

che la rendono un paradiso per chi ama lo sci. Principe è il comprensorio **Ponte di Legno – Tonale**. Si può partire direttamente dalla cittadina a 1.250 metri e arrivare in meno di 15 minuti al Passo del Tonale. Da qui la cabinovia Paradiso parte da 1.880 metri e arriva ai 2.585 del Passo Paradiso, ma si può salire fino ai 3.000 del Ghiacciaio Presena, dove l'innervamento naturale è certo fino a primavera (pontedilegnotonale.com). Chi è alla ricerca di un souvenir gastronomico o un capo all'ultima moda passeggia per Ponte di Legno, sicuro che troverà quello che fa al caso proprio.





PIODE DI MONNO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

600 g di patate – 400 g di farina + quella per la lavorazione – 100 g di burro – 50 g di grana padano Dop grattugiato – sale

1 Sbucciate e lavate le patate. Tenetene da parte un paio e grattugiate finemente le altre, raccogliendole in una ciotola capiente. Unite la farina, un pizzico generoso di sale e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, facilmente lavorabile, con una consistenza simile a quella della pasta fresca: se risultasse appiccicoso, aggiungete ancora un po' di farina, se troppo sodo, un altro po' di patata grattugiata. Dividete l'impasto in 4-5 parti e stendetele sul piano di lavoro infarinato, ricavando sfoglie dello spessore di circa mezzo cm.

2 In una casseruola capiente, portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e aggiungete le patate tenute da parte, tagliate a dadi. Fate riprendere il bollore e cuocete per circa 5 minuti, finché le patate iniziano a intenerirsi. Intanto, spezzate grossolanamente con le mani le sfoglie preparate, in modo da ottenere le "piode" dalla forma irregolare, e tuffatele nell'acqua con le patate. Cuocete le piode per circa 7 minuti.

3 Nel frattempo, sciogliete il burro in un pentolino e fatelo spumeggiare, finché assume un colore bruno. Scolate le piode insieme alle patate, con l'aiuto di un mestolo forato, e trasferitele direttamente in un piatto da portata. Condite con il burro bruno preparato e completate con il grana grattugiato.



iStock Photo

SCIARE IN QUOTA

Qui accanto, la cabinovia che dal Passo del Tonale raggiunge in pochi minuti Passo Paradiso. Da qui, i più esperti possono cimentarsi nella discesa dell'omonima ed emozionante pista nera.

Provincia di Brescia



ISTOCK photo



Simephoto



© Lucio Rossi/latitudeslife.com

ARTE, STORIA E DOLCI

In alto, gli affreschi nella chiesa di Santa Maria della Neve, a Pisogne; incisioni rupestri nell'omonimo Parco Nazionale a Capo di Ponte; veduta del borgo medievale di Breno, sulla sponda del lago d'Iseo, prodotto De.Co.

Formaggi di malga, tra cui il Silter DOP, ottimo da sciogliere a fine pasto, funghi essiccati e vini camuni prima di tutto. A Ponte di Legno ristoranti e trattorie offrono cibi degni delle fatiche sui campi da sci: da corroboranti piatti di selvaggina con polenta agli gnoc de la cuò, una pastella di farina, latte, patate e farina immersa in acqua bollente e, una volta rappresa, condita con burro fuso e cipolle fritte.

Chi non ama la mondanità si può fermare in qualche borgo verso il fondovalle. A Monno per esempio, dove si possono assaggiare le piode, sorta di gnocchi di patate crude e farina, e le fladarde, dolci di patate, uova e farina. I cicloamatori da qui proseguono verso il Passo del Mortirolo. Chi preferisce passeggiare nella natura sceglie invece la **Val Grande**, alle spalle di Vezza d'Oglio: 20 chilometri con avvistamenti di marmotte, cervi e camosci nel Parco Nazionale dello Stelvio. Edolo viene considerata una piccola capitale dell'alta valle. Da qui si raggiungono in meno di mezz'ora le piste del Baradello, a **Corteno Golgi** che, con 6 km di percorso illuminato, è in vetta al primato europeo e che, insieme alle piste valtellinesi di Aprica, forma un unico e ampio comprensorio. Il divertimento è assicurato anche grazie a efficienti impianti di risalita. Da Edolo si può scendere la valle lungo il fiume Oglio, ricca di castagneti. In inverno, talvolta si serve la pupa de schelt, una polentina salata di farina di castagne condita con panna, che qualche ristorante della zona propone su prenotazione. Gli amanti delle due ruote possono pedalare sulla ciclovvia premiata come la più bella d'Italia (cicloviadelloglio.it).

La boscosa e selvaggia **Val Savio** è patria di un caratteristico formaggio caprino, il fatuli, dal gusto

deciso per via dell'affumicatura con frasche di ginepro. La protagonista in questo caso è la capra Bionda dell'Adamello, che vive per buona parte dell'anno libera al pascolo. Ancora più a sud, la rupe sulla quale si appoggia la chiesa di San Siro, a Capo di Ponte, è un gioiello dalle perfette proporzioni volute dall'arte romanica. A 15 minuti di cammino, sulla sinistra della valle, il monastero di San Salvatore è invece la testimonianza della presenza cluniacense. Quest'area è anche nota per ospitare il Parco Archeologico Nazionale, primo monumento italiano riconosciuto dall'Unesco: 10mila anni di attività umana incisi su pietra (parcoincisioni.capodiponte.beniculturali.it). **Breno**, al centro della valle, è una sosta golosa. Nelle macellerie si può acquistare la salsiccia di castrato di carne di ovino, macinata finemente. Va bollita e consumata con patate o peperonata. Nelle pasticcerie la sosta è a base di spongada, una pagnottella lievitata e spolverata di zucchero che durante la Pasqua viene abbinata al salame. I comprensori di Borno e Montecampione, dove su prenotazione si scia anche di notte, offrono piste da sci e da bob adatte anche alle famiglie. Dopo le discese, un po' di meritato relax alle terme di Boario è quel che ci vuole! Prima di lasciare la Valle Camonica c'è un ultimo souvenir da portarsi a casa, una gustosa farina da polenta di mais nero che si acquista a Esine. Vale la pena terminare il viaggio a Pisogne, sulla sponda settentrionale del lago d'Iseo, presso la chiesa di Santa Maria della Neve, completamente affrescata da Girolamo Romanino, uno dei maestri del Cinquecento. Al suo fianco cominciano i tornanti che portano tra i pascoli della Val Palot, un eden per chi ama la e-bike e i fuori pista (pisognebike.it).

ITINERARIO

La Valtrompia e la Valsabbia

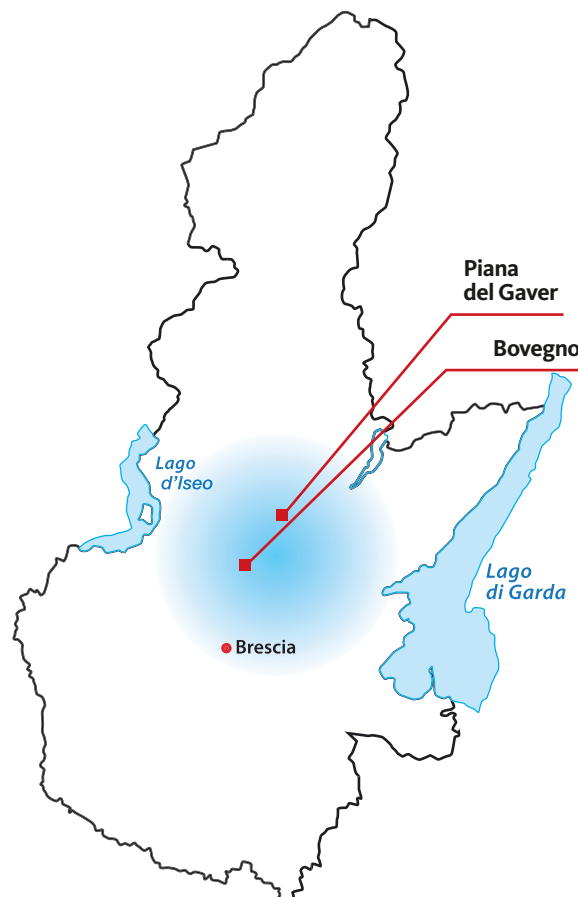
MINIERE STORICHE, ANTICHE
PIEVI E ANELLI DI FONDO
NEL CUORE DELLE PREALPI

FORMAGGI DOP E SCI PER TUTTI

*In basso,
una forma
di Nostrano
Valtrompia,
formaggio Dop
a pasta
extradura
che prevede
l'uso
di zafferano.
Il monte
Maniva, ski-area
con 40 km
di piste per
tutti i livelli
di sciatori.*

La Valtrompia si apre direttamente a nord di Brescia. Ricca di musei che ne esaltano l'anima industriale, possiede gioielli culturali e naturali spesso inesplorati e fatti su misura per weekend in famiglia. Uno dei più rappresentativi monumenti artistici si trova in bassa valle, nell'abitato di Nave. È la pieve della Mitria, un gioiello del Mille che custodisce affreschi medievali e rinascimentali. I frutti dei castagneti che la circondano sono protagonisti di alcune delle sagre autunnali più popolari in zona. Non distante, a **Concesio**, si trova la casa natale di papa Paolo VI e vale

una sosta per ammirare il percorso dedicato agli artisti amici di papa Montini. Nella collezione si trovano opere di Dalí, Fontana e Dina Belotti, sua ritrattista ufficiale. Tra i territori di Gardone Val Trompia, Marcheno e Tavernole sul Mella **l'altopiano di Caregno** è una gioia per chi ama camminare tutto l'anno. La distesa erbosa ospita numerose doline e piccole grotte. Da qui inizia il paesaggio montano puntellato da faggi, abeti, pascoli estivi e luoghi suggestivi per un pic-nic.





CIASPOLE ED ERBE ALPINE

*Qui sopra,
uno scorcio
della Piana
del Gaver, poco
distante
da Bagolino,
meta degli
appassionati
di ciaspole
e sci di fondo.
Lo zucchero
amaro, zollette
arricchite
con 16 essenze
alpine,
tradizionali
di Bagolino.*

Bisogna bussare alle cascine per un acquisto del saporito formaggio locale, il Nostrano Valtrompia DOP, ottenuto dal latte di bovine di razza Bruna alpina e perfetto da scagliare a fine pasto.

Una natura intatta accompagna il Sentiero dell'Acqua di Irma, tra boschi e torrentelli. Dal lavatoio del Settecento nel centro del piccolo borgo si raggiunge l'antica fonte di San Carlo accompagnati da pannelli informativi e installazioni artistico-didattiche. Il sentiero è ricco di biodiversità e rappresenta quali fossero le risorse economiche e alimentari della valle: la caccia, la raccolta di erbe spontanee e il taglio della legna per la produzione del carbone.

Per sapere tutto delle attività estrattive e come avvenisse la trasformazione della materia prima in metallo utilizzabile per la costruzione di oggetti sono stati allestiti numerosi musei, come quello all'interno della torre medievale di **Bovegno** e il forno fusorio di Tavernole sul Mella. Spazio allo svago invece assicurato nella bella stagione all'interno del Parco Avventura presso



la ex miniera Sant'Aloisio di Collio grazie a ponti tibetani, volo con carrucola e passerelle in tutta sicurezza per scoprire il mondo dei giacimenti di ferro. Da qui la strada si impenna sulle pendici del **Monte Maniva** che, con i suoi 40 km di piste sempre perfettamente preparate, è una destinazione ideale per gli sciatori che amano lo snowboard, oltre che per le famiglie con bambini, grazie a campi scuola.

Una sequenza di curve dal passo del Maniva permette di raggiungere le piste del Centro Fondo del **Gaver**. Si passa in Valsabbia. I due anelli debuttano a dicembre e rimangono in perfette condizioni fino alla primavera, per la felicità di principianti e agonisti. Gli amanti delle ciaspole hanno dalla loro percorsi per oltre 50 km.

Bagolino è il borgo che si anima per il Carnevale quando sfilano le pittoresche maschere. Ma è anche un centro dove fare ghiotte provviste. Nei cascinali e sugli alpeggi si produce infatti il formaggio Bagòss, profumato e stuzzicante. Scheggiarlo dinanzi al caminetto è un rito al quale è difficile sottrarsi. Ma si deve far provvista anche di un dolce amaro la cui formula ha oltre un secolo di vita, il söcher amar. È una caramella elaborata con le erbe spontanee delle montagne che dominano Bagolino. Si dice che, sciolta lentamente, possa prevenire tosse e raffreddore. Ideale per chi ama lo sci e gli sport invernali all'aria aperta.

ITINERARIO

Dal Resegone ai Piani di Bobbio

RIPIDE CRESTE DA SCALARE
E BEGLI ALTOPIANI, IDEALI PER
SCI DA FONDO E CIASPOLATE



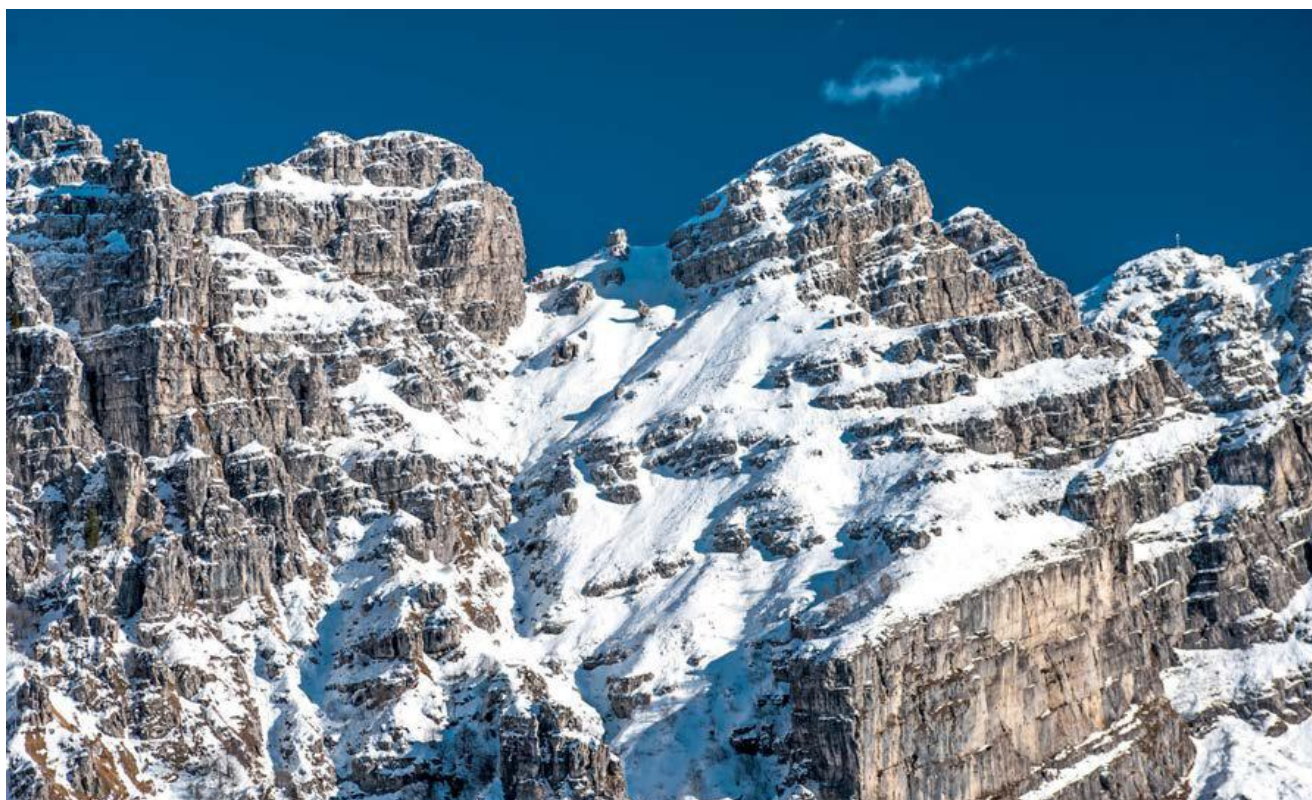
“Un gran borgo al giorno d’oggi, e che s’incammina a diventare città”, scriveva di Lecco il Manzoni nella prima pagina di un romanzo tanto noto che è superfluo citarne il titolo. Per osservare la città lacustre, oggi come ieri, non c’è punto migliore che la cima del suo più celebre monte, il **Resegone**. Montagna simbolo che tradisce la vocazione alpestre del Lecchese. In effetti, una volta giunti a Morterone, il paese meno abitato d’Italia, l’aria frizzante e gli effluvi di polenta taragna, prendono ben presto il sopravvento, un tornante dietro l’altro, sull’aroma salmastro

del lago e il profumo del risotto al pesce persico. Proprio da Morterone, con due ore di buon cammino, i più esperti raggiungono il rifugio Azzoni (rifugi.lombardia.it), situato sulla vetta del Resegone e con un panorama che spazia su tutto l’arco alpino e sugli Appennini. Sono ripide creste ideali per le arrampicate estive quelle che si raggiungono dai **Piani dei Resinelli**, sulla Grigna meridionale detta Grignetta. Ma non mancano attività alla portata di tutti come la vista al Parco Minerario che permette di conoscere tutto sui giacimenti di piombo e zinco utilizzati fino

COME UNA LAMA

Qui accanto, il Resegone o Resegun, la montagna che segna il confine tra le province di Lecco e Bergamo. Osservandola dalla città di Lecco, le nove punte della sua cresta ricordano la lama di una sega.

Lucio Rossi/latitudeslife.com





Adobe Stock

IMPIANTI VELOCI

Qui sopra, la cabinovia a 12 posti dei Piani di Bobbio. La stazione sciistica può anche contare su 5 seggiovie, 2 skilift e 4 tapis roulant utilizzati anche dai frequentatori dello snowpark.

al termine della Seconda Guerra Mondiale o la breve camminata che raggiunge il Belvedere del Parco Valentino, un affaccio sospeso nel vuoto che guarda laghi, montagne e pianura lombarda. Pianori che in estate sbocciano di vita grazie alle greggi di pecore Brianzole, una razza autoctona dalla carne saporita e ideale per farne salumi che corre il rischio di estinzione e che si accontenta di pascolare su zone marginali e terreni scoscesi, inaccessibili ad altri animali. Poi, superato il **Colle di Balisio**, si raggiunge Barzio. A Palazzo Manzoni, oggi sede del municipio, hanno vissuto per secoli gli avi dello scrittore e dopo una breve visita al centro storico vale la pena regalarsi una pausa con una tazza di cioccolata calda accompagnata dai cabiadini, caratteristici biscotti frollini

tutto burro, fatti a mano e riconoscibili dal foro centrale. Grazie a un'ovovia, Barzio è anche punto di partenza per raggiungere i **Piani di Bobbio** (pianidibobbio.com), meta turistica che si può frequentare tutto l'anno: in inverno sono attive le piste da fondo, di sci alpino e uno snowpark per i più piccoli; allo sciogliersi della neve, via libera a passeggiate e pedalate adatte a tutti.

A 5 minuti d'automobile da Barzio, Moggio è un'altra meta per un turismo lento nella natura. Una visita si può dedicare alla sua Casa Museo, dove sono esposti alcuni interessanti minerali e fossili. Qualche tempo in più serve per andare alla ricerca di formaggi prodotti nei casolari e, con un po' di fortuna, acquistare dello stracchino quadro, un formaggio versatile che si esprime con note acidule e pasta elastica se fresco, saporito e cremoso se ha trascorso alcune settimane in cantina. Da Moggio un facile percorso porta i più sportivi ai **Piani di Artavaggio**, dove gli appassionati di escursionismo e di mountain bike trovano il punto di partenza perfetto per trekking di diversi livelli e un'ampia scelta di sentieri. C'è anche una funivia che nella stagione invernale trasforma i Piani di Artavaggio in un paradiso per gli amanti della neve e che sa mettere d'accordo esperti e principianti con percorsi di sci alpinismo e ciaspolate. Il divertimento in quota è aperto però anche alle famiglie con piste da bob e slitte. Per un turismo che non si ferma mai.



Cubolimages





BISCOTTI CAVIADINI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

250 g di farina + quella per la lavorazione – 100 g di zucchero – 100 g di burro (oppure, 50 g di burro e 50 g di strutto) – 1 uovo – 1 cucchiaino di lievito vanigliato per dolci – latte – granella di zucchero – sale

1 Disponete a fontana la farina, setacciata con il lievito, e lo zucchero. Aggiungete il burro tagliato a dadini, l'uovo e un pizzico di sale. Impastate fino a ottenere una pasta omogenea. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

2 Stendete l'impasto con il matterello, sul piano infarinato, fino a raggiungere uno spessore di 4-5 mm. Con un coltello, ritagliate tanti rettangoli o rombi di circa 7x4 cm. Incideteli al centro con un taglio, praticato nel senso della lunghezza, fatto con il coltello o con una rotella dentellata.

3 Adagiate i biscotti su una placca rivestita con carta da forno e allargate leggermente l'incisione fatta al centro dei biscotti. Spennellateli con un po' di latte, cospargeteli di granella e infornate a 180° per 15 minuti.



Franco Ricci/adobe Stock

UNA RARA BONTÀ CASEARIA

In questa foto, una veduta dei Piani di Bobbio. A lato, lo stracchino quadro, un formaggio grasso, a pasta molle e crudo, tipico delle montagne lecchesi e, a sinistra, i Piani dei Resinelli.

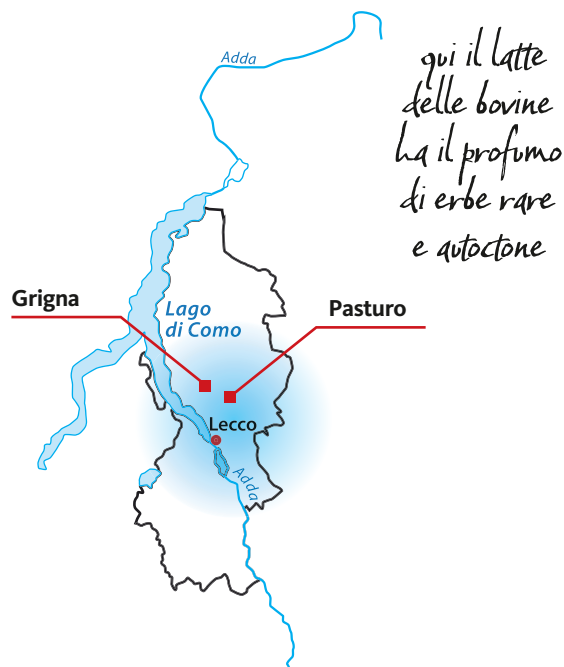
2 ITINERARIO Valsassina e Grigne

A PIEDI, IN BICI O CON GLI SCI,
TRA LE VETTE DI UN PARCO
RICCO DI ANTICHE TRADIZIONI

ULTIMO PARADISO

Qui sotto, il Pian delle Betulle, un pianoro situato a 1500 metri di quota, dove godere di una natura incontaminata e tanto silenzio. Per raggiungerlo, si può prendere la funivia in partenza da Margno.

Le sfumature rosa, viola e purpuree della primula glaucescente risaltano sulla roccia nuda, sulle rupi scoscese e negli anfratti del Parco Regionale **Grigna Settentrionale** (parcogrigna.it) che ne ha fatto il proprio simbolo. Non sono pochi i viaggiatori che in piena estate con macchina fotografica al collo sono attratti dalla grande varietà di flora autoctona e rara. Anche grazie a questa ricchezza, la Valsassina è, nell'immaginario collettivo, la patria di stracchini e formaggi. Il latte delle bovine, infatti, che vivono spesso al pascolo, assume il profumo e gli aromi delle piante spontanee, mentre la carne degli esem-



plari maschi contribuisce alla realizzazione di un altro prodotto gastronomico di punta, il salame. Un salame speciale, elaborato proprio con carne suina e bovina, asciugato ancora con stufa a legna e stagionato per almeno sei mesi in cantina. **Pasturo** ne è la patria di elezione. È interessante passeggiare per il borgo apprezzando la tipica architettura delle case: sono costruite con una o più logge sovrapposte in modo da avere più spazio possibile coperto e soleggiato. Un tempo su queste logge – ma talora anche oggi – si seccavano noci, fagioli e castagne. Chi ha buone gambe, da Pasturo s'incammina sul



sentiero che porta al Rifugio Brioschi, più volte indicato dalle guide come “il rifugio più amato dagli italiani”. Non poteva essere altrimenti, considerando il paesaggio lunare che lo circonda e il panorama che si gode dai suoi 2410 metri di altitudine. Molto meno impegnativo e adatto a tutti è il Sentiero dei Mulini che in un’ora porta da Prato San Pietro alla Grotta dei Darden, chiamata così in onore degli sparvieri che vi nidificano. Impossibile non rimanere colpiti dalla natura selvaggia lungo il fiume Pioverna che si attraversa grazie a ponti di legno e passerelle. Anche chi ama la mountain bike trova nel Parco una fitta serie di percorsi fatti su misura in base alla propria preparazione. Gli arditi affrontano in bicicletta il passo Agueglio, che conduce da Cortenova a Esino Lario in meno di 20 km. In automobile, tra una curva e un tornante, il tempo impiegato è di circa 50 minuti, compresa la deviazione per **l’Alpe Narele**. Da qui, guardando il Lario, pare di essere sospesi nel cielo a bordo di un pallone aerostatico.

A Esino Lario la star locale si chiama Biancona. È la patata tondeggiante a pasta bianca, farinosa, ricca d’amido e ottima per gli gnocchi. La sua diffusione si deve a don Giovanni Battista Rocca che, intorno al 1930, selezionò questa varietà particolarmente adatta alle condizioni del terroir. Nei decenni, la gente del luogo ha saputo approfittare della Biancona per preparare i ravioli di Sant’Antonio, una pasta a base di patate che racchiude un ripieno di pane ammollato nel latte, uova, amaretti e anice.



Una breve sosta gastronomica si può mettere in agenda anche a Crandola Valsassina con gli scapinasc, ravioli con ripieno di carne conditi con burro e salvia, prima di raggiungere **Pian delle Betulle** con la funivia in partenza da Margno. Il pianoro, situato a 1500 metri di altitudine, si è guadagnato il soprannome di “ultimo paradiso”. E si capisce il perché: si tratta infatti di un luogo silenzioso, con una natura conservata e piccole casette ben inserite nel paesaggio. Per gli amanti dello sci nordico, sul versante sud del vicino Monte Muggio, c’è **l’Alpe Giumello**, attrezzata con skilift. In estate invece le famiglie possono passeggiare all’ombra di faggi e betulle. In meno di un’ora di cammino si raggiunge la vetta del Muggio sotto lo sguardo incuriosito di mandrie e greggi che permettono di realizzare squisiti formaggi, ma è anche possibile avvistare diverse specie di fauna selvatica, come volpi, camosci, aquile e poiane. All’arrivo, la vista sul ramo comasco del Lario che spazia sino al Monte Rosa è uno spettacolo impareggiabile.

A OLTRE 2000 METRI

Sotto, la Grigna settentrionale, la cima più alta del massiccio delle Grigne (2410 metri) che dà nome all'omonimo Parco Regionale. In alto, gli scapinasc, ravioli ripieni di carne.



ISTOCK Photo

Provincia di Como

ITINERARIO

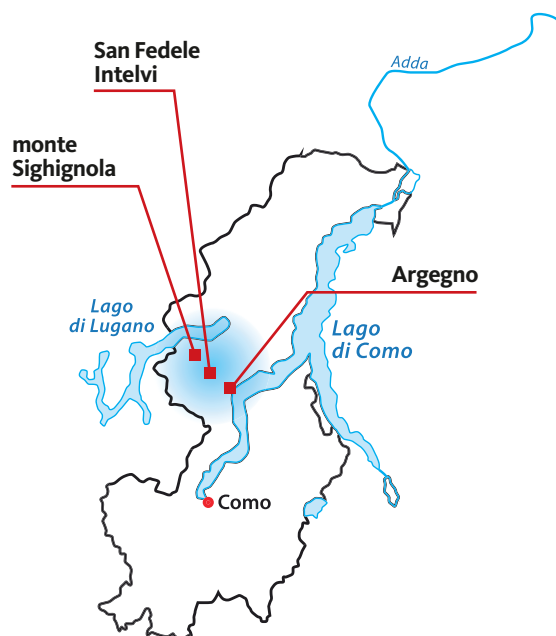
Lungo la Val d'Intelvi

UN MOSAICO DI CASTAGNETI
SECOLARI, FORESTE E PASCOLI
A CAVALLO TRA DUE LAGHI

Dalle mura medievali che abbracciano il centro storico di Como, lasciandosi alle spalle alcune delle ville più ambite dal jet set internazionale, serve mezz'ora di automobile lungo la costa occidentale del Lario per raggiungere Argegno. La strada, che è tutta a curve, vale una deviazione: porta in **Val d'Intelvi**, paradiso prealpino affacciato su due laghi, quello di Como e quello di Lugano. In un punto preciso, a 1320 metri di altezza, c'è il luogo ideale per ammirare il panorama a picco su Campione d'Italia: è il **monte Sighignola**, sulle cui pendici è attivo durante il

periodo invernale l'unico impianto sciistico della provincia, frequentato principalmente da bambini e da adulti desiderosi di imparare a sciare. Durante la primavera e l'estate per raggiungerlo c'è chi inforca la mountain bike, affrontando un percorso che passa su strade asfaltate e sterrate: durante la pedalata, in località Caslè, si possono vedere alcuni giganteschi massi sui quali, in epoca preistorica, si celebravano riti propiziatori.

Le vie di Lanzo d'Intelvi vanno percorse con lentezza, ammirando le ville in stile liberty della



FASCINO BELLE EPOQUE

Accanto, una veduta di Lanzo d'Intelvi, meta della nobiltà europea all'inizio del Novecento.





POLENTA CUNCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 80 MINUTI

250 g di farina per polenta taragna (2/3 di farina di mais e 1/3 di farina di grano saraceno) – 400 g di formaggio stagionato (per esempio, Valtellina Casera Dop, Bitto Dop, Latteria) – 100 g di cipolla – 200 ml di latte – 250 g di burro – sale

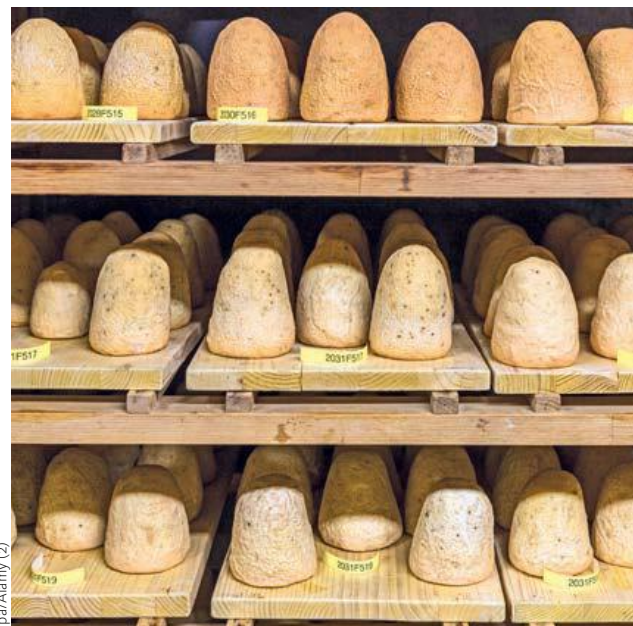
- 1** Portate a ebollizione in una casseruola 8 dl d'acqua salata con il latte. Aggiungete a pioggia la farina mescolando continuamente con una frusta. Fate cuocere a fuoco dolcissimo per circa un'ora, rimescolando spesso con un mestolo di legno. Spegnete, versate la polenta in una pirofila e lasciatela raffreddare finché sarà abbastanza compatta.
- 2** Tagliate la polenta a fette spesse circa 1 cm. Mettetele in una teglia imburata a strati e alternandole con il formaggio ridotto a fette sottili. Infornate la teglia a 180° per circa 15 minuti finché il formaggio inizia a fondere.
- 3** Nel frattempo, sbucciate e affettate finemente la cipolla, soffriggetela con il burro rimasto sciolto in una padella. Salate, versate il condimento sulla polenta cuncia e servite.



iStock Photo

LA MONTAGNA SULL'ACQUA

Il paesaggio della Val d'Intelvi, strapiombante sul lago. In prossimità della cima si trova uno skilift destinato agli sciatori in erba. Tra le specialità locali va citata la fugasceta, un dolce di mele.



pa/Alamy (2)

BALCONE D'ITALIA

Sopra, il panorama che si ammira dal monte Sighignola, che si trova sul confine con la Svizzera, sopra Campione d'Italia e il lago di Lugano. A destra lo zincarlin, specialità a base di latte (ma non è un formaggio).

nobiltà europea, che qui si dava appuntamento per le vacanze ai tempi della Belle Epoque. Dalle case esce ancora il profumo della fugasceta, ovvero rondelle di mela in pastella, fritte e spolverate con zucchero a velo, che possiede salda la malia dei cibi genuini. Tutto l'anno si possono seguire le indicazioni per i percorsi che attraversano i boschi di castagni. Quello che parte dal borgo di **Laino**, facile e percorribile da tutti, termina di fronte a un castagneto centenario, nel bel mezzo di una radura. Il periodo migliore per la visita è l'autunno, quando la natura si colora di tinte incantevoli, e dalle panetterie si spande il profumo del castagnaccio.

Tra i monumenti da visitare in valle c'è senz'altro la chiesa dedicata ai Santi Nazaro e Celso a Scaria, con affreschi del XVII secolo sulla facciata esterna, e quella di Sant'Antonio nella vicina località di **San Fedele Intelvi**. Malgrado abbia subito rimaneggiamenti in epoca barocca, mantiene la romanica facciata a capanna. Con una passeggiata di pochi minuti si può raggiungere Casa Rinaldi, una residenza medievale che conserva belle raffigurazioni di vita castellana e di caccia d'inizio Quattrocento (per le aperture, consultare il sito semi-d-arte.it). Sentieri più lunghi si possono percorrere all'interno della Foresta Regionale della Valle Intelvi, che occupa la parte superiore dell'anfiteatro naturale di **Schignano**, in un piacevole mosaico di boschi,

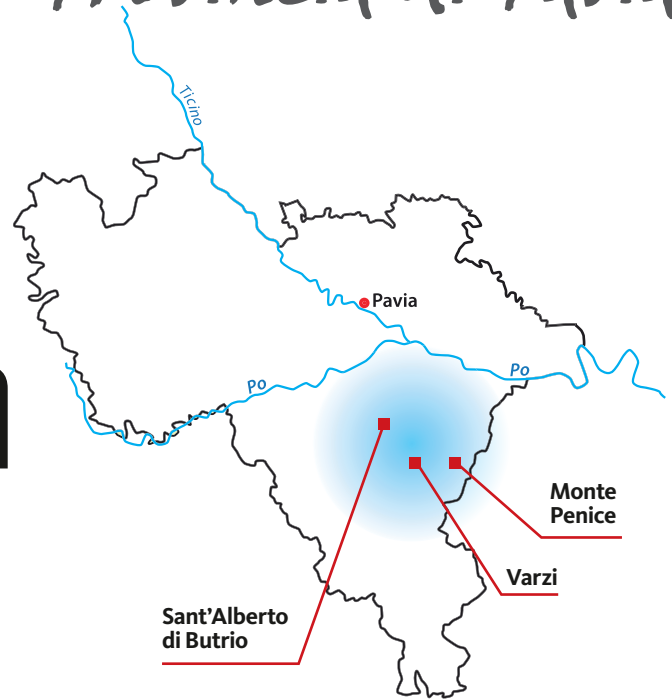
pascoli e ampi panorami sul lago di Como. Nelle fattorie che costellano i dintorni si può chiedere di acquistare squisiti stracchini e lo zincarlin, un prodotto simile al formaggio che tuttavia non si può definire tale. È ottenuto infatti da un amalgama denso, decremando il latte e lasciando cuocere il risultato per un paio d'ore, infine vi si aggiunge sale e pepe. Trascorsi almeno 40 giorni, dopo aver modellato la massa con le mani per conferirle forma di piramide, lo zincarlin è pronto. In genere viene consumato al naturale, ma qualcuno preferisce lasciarlo stagionare per mesi e infine utilizzarlo per condire la pasta quando non è stagione di funghi né selvaggina. Se l'arte casearia vi affascina, a **Cerano d'Intelvi** esiste il Museo del latte, con numerosi reperti d'epoca, dalle bilance agli stampi per il burro. Viene anche riprodotta una latteria turnaria, chiamata così perché gli allevatori si davano il turno per gestirla.

Un tempo a ogni borgo della valle corrispondeva un simbolo che ne rappresentava la popolazione. A **Pigra**, dove è facile notare gatti dipinti sulle pareti delle case, viene proposto ogni anno un concorso fotografico che ha come soggetto il simpatico felino. I dirimpettai di **Dizzasco** non sono da meno e per tutta estate organizzano "L'invasione degli asini", un evento che ogni anno arricchisce il museo diffuso permanente di opere sparse le viuzze del borgo e attirando sempre più curiosi in campo artistico e non.

ITINERARIO

Viaggio nella Valle Staffora

TRA BOSCHI DI SELVAGGIA
BELLEZZA, EREMI SILENZIOSI
E SALUMI ECCELLENTI



Varzi è la capitale dell'Oltrepò Pavese montano, sulla destra del torrente Staffora e punto di partenza per diversi itinerari che permettono di conoscere l'intera area. Da qui, infatti, le valli si aprono a ventaglio. Vale, però, la pena spendere un po' di tempo per conoscere il suo centro storico, passeggiando tra gli stretti viottoli e sotto i caratteristici portici. L'antica tradizione salumiera ha fatto sì che il salame prodotto in 15 comuni montani dell'Oltrepò portasse il nome di Varzi DOP. Nelle botteghe è impossibile resistere al profumato salume, che spesso penzola dal soffitto. Nelle

vetrine, zeppe di bontà locali, si fanno largo anche il pane e la pasta fresca. Il miccone, pane da 1 kg o più, di grano tenero e da tagliare a fette, è degno compagno di viaggio del Varzi DOP e di altri insaccati tipici dell'Oltrepò. Come la mundiola, un antico salume di tradizione contadina che a Monteseale si fregia della De.Co.

Anche la pasta fresca ha un solo nome, raviolo al brasato, bandiera dell'intero territorio. Chi è invece alla ricerca di prelibatezze dolci, scova nelle pasticcerie una deliziosa torta di mandorle, con una tradizione antica legata alla Via del Sale.

BONTÀ RARE E NATURA

Qui accanto, la tipica mundiola, antico salume che stagiona almeno sei mesi, riconosciuto prodotto De.Co. di Monteseale. Più a destra, la vetta del monte Penice, da cui si ammira un panorama unico sulle valli circostanti.



SCHITA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

150 g di farina – olio extravergine d'oliva (o strutto) – sale – salumi e formaggi per accompagnare

1 Setacciate la farina in una ciotola, unite un pizzico di sale e, mescolando, versatevi acqua sufficiente (circa un bicchiere) a ottenere una pastella abbastanza fluida, ma non troppo liquida (simile a quella dei pancake).

2 Scaldate 2 cucchiaini d'olio (o di strutto) in una padella di ferro o antiaderente di 20 cm di diametro. Versatevi un mestolino di pastella e fate ruotare la padella, in modo da distribuire il composto sul fondo in modo omogeneo, a uno spessore di 2-3 mm.

Fate dorare la schita su entrambi i lati, girandola con una paletta. Trasferitela su carta assorbente e procedete nello stesso modo fino a esaurire la pastella, ungendo di tanto in tanto la padella.

3 Servite la schita al naturale, come una focaccetta, anche abbinata a salumi e formaggi. Oppure, se vi piace, in versione dolce, cosparsa di zucchero.



BOSCHI SECOLARI E CASTAGNETI

Qui accanto, le montagne di Brallo di Pregola, l'estremità più meridionale dell'Oltrepò e di tutta la regione, incastonata tra Liguria, Emilia e Piemonte.



Da Varzi si può partire alla scoperta dei luoghi un tempo passaggio obbligato di uomini e merci sulla storica rotta commerciale, tra il mare e la Pianura Padana, e caratterizzati da castelli, pievi e una ricchissima biodiversità (sentierioltrepopavese.it). Verso il **Monte Penice**, si può fare una breve deviazione che porta alla frazione di Pietragavina. Si riconosce per il castello Dal Verme, ancora ben conservato malgrado i sei secoli d'età. Le valli si fanno più anguste e ripide, i panorami si accorciano. Una tappa di avvicinamento è Menconico: nella chiesa di San Giorgio, molto rimaneggiata nel Settecento, si dedicano pochi minuti all'altare maggiore in legno dorato. Più tempo si deve destinare alla **Riserva naturale del Monte Alpe**, attrezzata durante l'estate per visite guidate tra pini neri, carpini e castagni. Nella riserva si passeggia sotto lo sguardo incuriosito di caprioli e scoiattoli, ma i più pazienti attendono il volo di falchi e picchi. Alle pendici del Monte Penice si danno appuntamento gli amanti degli sport invernali, che trovano piste innevate da dicembre a marzo, grazie a un sistema di innevamento artificiale. Lo sci è di casa anche a **Pian del Poggio** con la seggiovia biposto che parte dai 1.330 metri e porta ai 1.700 del **monte Chiappo**. Durante la stagione invernale si praticano sci di fondo e snowboard (seggioviapiandelpoggio.it). I boschi che circondano gli abitati sparsi di Santa

Margherita di Staffora hanno preso il posto dei pascoli dove un tempo la vacca Varzese contribuiva a dissodare le colline e produceva il latte per ricavare la molana, il formaggio a latte intero e pasta molle ideale per mantecare i risotti. La strada, immersa in una natura di selvatica bellezza, porta da qui a **Brallo di Pregola**, luogo d'incontro di tradizioni liguri, lombarde, emiliane e piemontesi. Brallo di Pregola gode di meritata fama per le patate che crescono rigogliose, tanto che al tubero viene dedicata una sagra la seconda domenica di settembre. Negli ultimi anni stanno riscuotendo sempre più interesse i ritrovamenti di tartufo nero. Brallo di Pregola è un luogo speciale anche per il trekking, grazie ai numerosi percorsi ben segnalati. Quello più panoramico porta ai 1.724 metri della vetta del **monte Lesima** attraversando la **Riserva naturale Le Torraie**, che attira esperti e appassionati per la ricchezza di specie di orchidee, di oltre 80 specie di farfalle e la presenza di piante di astragalo.

Di nuovo a Varzi, a una decina di km verso sud, ci si avvicina all'abbazia di Sant'Alberto di Butrio (eremosantalbertodibutrio.it). Lungo la **Val Nizza** si alternano i suoni e i silenzi della natura. Dopo la visita agli affreschi che impreziosiscono l'oratorio di Sant'Antonio, nell'officina dell'eremo si acquistano il miele di castagno estratto dagli alveari dei monaci e le pozioni che vengono preparate con erbe officinali locali.



TRA TORTE E ABBAZIE

Qui accanto, l'Eremo di Sant'Alberto di Butrio, immerso nella natura dell'Appennino. Più a sinistra, la tipica torta di mandorle di Varzi, prodotto De.Co. dal 2006.

CONSIGLI GOLOSI



Storie di vini e territorio PRIMENEBBIE & MOTT CARÈ

Sulle sponde del Lago Maggiore ad Angera, Cascina Piano produce "Primenebbie", espressione territoriale elegante e complessa di nebbiolo, e "Mott Carè", un dolce suadente nettare da malvasia aromatica in appassimento e vendemmia tardiva con muffa nobile.

 **AZ. AGR. CASCINA PIANO SAS**
www.cascinapiano.it
Tel. +39 0331 930 928
Via Valcastellana, 33 - 21021 Angera (VA)

L'olio che stupisce CHIN'ORO®

Il Chin'Oro® nasce dalla frangitura simultanea di Olive Taggiasche e Chinotto di Savona Presidio Slow Food. È ottimo per: marinature, pesce, crostacei, carne cruda, verdure e per aromatizzare dolci.

ANTICO FRANTOIO TAVIAN
DI DRUETTI MILKO & C. SAS
www.frantoiotavian.it
Tel. +39 019 888 167
Via Vezzi, 16 - 17047 Vado Ligure (SV)



Liquori Artigianali BREAKNECK

Breakneck è un'azienda artigianale nata nel Tigullio nel 2022 da un'idea di Antonio e Paolo. Prodotti genuini a basso tenore di zucchero con erbe, spezie, frutta e fiori. Perfetti per elevare creazioni culinarie.

 **BREAKNECK SRL**
www.breakneck.it
Tel. & Whatsapp +39 329 408 4173
Via Edoardo Riboli, 54
16033 Lavagna (GE)



Dolci magie di Natale ATELIER GOURMAND

Atelier Gourmand porta in tavola la magia del Natale con cioccolatini, panettoni e biscotti fatti a mano. Piccole gioie da condividere con chi ami.

 **ATELIER GOURMAND SRL**
info@ateliergourmand.it
Tel. +39 031 497 3843
Strada Statale dei Giovi, 49
22070 Grandate (CO)



Dal campo alla tavola BOLAMPERTI

L'Azienda Agricola Bolamperti Federico, a conduzione familiare da tre generazioni, coltiva con passione ortaggi, frutta e cereali antichi, alleva lumache e produce trasformati di alta qualità. Freschezza, genuinità, tradizione e contatto diretto con il cliente sono i nostri valori, per far riscoprire i sapori autentici e l'amore per il territorio.

 **AZ. AGR. BOLAMPERTI FEDERICO**
www.aziendabolamperti.it
Tel. +39 328 669 7803
Via Lanca, 4 - 28047 Oleggio (NO)



Burro & KefarKebon BARAGIOOJ

Dalla panna di latte crudo centrifugato nasce il nostro Burro, dal sapore dolce e autentico. Dalla sua stessa essenza prende vita il KefarKebon, probiotico leggero, ad alta digeribilità e ridotto contenuto di lattosio. Due prodotti che raccontano la qualità e la sostenibilità della nostra filiera.

 **AZ. AGR. BARAGIOOJ**
DI CERESA DIEGO
Instagram: @Baragiooj_az.agricola
Tel. +39 331 990 8051 / 347 865 0854
Regione Duno - 28010 Ameno (NO)

Il gusto di una volta SUGO E SOTT'OLIO

Maremma in Barattolo porta in tavola sapori autentici con verdure fresche coltivate a Castiglione della Pescaia. Ricette senza conservanti e coloranti, alta qualità artigianale per sapori genuini.

MAREMMA IN BARATTOLO
SOC. AGR. SRL
info@maremmainbarattolo.it
Tel. +39 333 899 6797
Strada Provinciale 3 del Padule snc
58043 Castiglione della Pescaia (GR)

